www.severin.com

SEVERIN

welcome home



Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

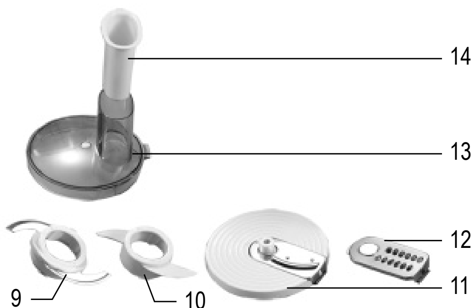
In den sieben Kategorien Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, HairCare und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH

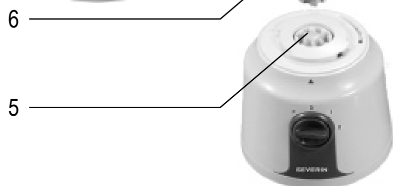


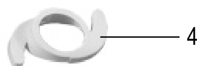

14
13
12
11
9
10


8
7


15


1
2
3


6
5


4

Küchenmaschine

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Geräteaufbau und Zubehör
1. Grundgerät
2. Schalter
3. Anschlussleitung
4. Hackmesserschutz
5. Motorkupplung
6. Antriebsachse
7. Arbeitsbehälter
8. Aufsatzachse
9. Hackmesser
10. Kneteinsatz
11. Einsatz-Aufnahme mit Schneideinsatz
12. Raspeleinsatz
13. Deckel für Arbeitsbehälter
14. Stopfer
15. Mixaufsatz mit Deckel

Sicherheitshinweise
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät darf durch Kinder nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer zu Nahe kommen.
- Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.

Auch bei kurzfristigem Verlassen des Arbeitsraumes immer den Netzstecker ziehen.
- Die Zubehörteile zum Schneiden, oder Raspeln sind sehr scharf! Seien Sie im Umgang mit diesen Teilen besonders vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden; insbesondere beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen.
- Beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in den Arbeitsbehälter ist Vorsicht geboten, da die Flüssigkeit in Form einer plötzlichen Dampfschwade wieder aus dem Gerät ausgestoßen werden könnte.
- In den Mixaufsatz dürfen keine heißen Flüssigkeiten eingefüllt werden.
- Verwenden Sie zum Einfüllen in den Arbeitsbehälter stets den entsprechenden Stopfer. Keinesfalls mit den Händen nachstopfen!
- Berühren Sie keinesfalls sich in Bewegung befindliche Geräteteile, Verletzungsgefahr!
- Das Gerät darf nur mit dem beigefügten Originalzubehör und für den beschriebenen Einsatzzweck betrieben werden.
- **Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Motorstillstand abwarten,**
  - **vor jedem Zusammenbau oder Auseinandernehmen**
  - **bevor der Deckel geöffnet wird,**
  - **vor der Zubehörmontage bzw. -demontage ,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Fassen Sie den Netzstecker an.
- **Vorsicht!** Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
  - in Frühstückspensionen
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme die Verpackung vollständig vom Gerät entfernen und alle Teile wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen.

Schalter

Das Gerät hat folgende Schaltstufen:

II Gerät ist mit hoher Drehzahl eingeschaltet.

I Gerät ist mit niedriger Drehzahl eingeschaltet.

0 Gerät ist ausgeschaltet.

P Gerät ist mit hoher Drehzahl eingeschaltet, solange der Schalter in dieser Stellung gehalten wird.

Kabelaufwicklung
Unterhalb des Gerätes befindet sich eine Kabelaufwicklung. Vor dem Gebrauch des Gerätes das Kabel vollständig abwickeln.

Bedienung
Allgemein
- Montieren Sie zuerst das für die gewünschte Anwendung erforderliche Zubehör.
- **Hinweis:** Die Küchenmaschine ist mit zwei Sicherheitsschaltern ausgestattet. Daher kann das Gerät nur eingeschaltet werden, wenn das entsprechende Zubehör montiert und richtig verriegelt ist.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus (Position ‚**0**' am Drehzahlregler) und warten Sie den Motorstillstand ab, bevor Sie Zubehör wechseln oder entfernen.

Hacken und Pürieren
- Antriebsachse auf den Motorantrieb aufsetzen.
- Arbeitsbehälter mit dem Griff nach rechts aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln, bis sich das Schloss und das Dreieck gegenüber stehen.
- Die Aufsatzachse auf die Antriebsachse setzen.
- Den Hackmesserschutz abnehmen und das Hackmesser auf die Aufsatzachse setzen, so dass das Hackmesser fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.
- **Achtung**: Halten Sie das Hackmesser nur an den Kunststoffteilen fest. Die Messer sind sehr scharf!
- Max. 700 g Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis der Deckel hörbar einrastet.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Nachfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.

Betriebsstufen
Wir empfehlen den Betrieb in der Schaltstufe **P**. Der gewünschte Zerkleinerungsgrad von z.B. Fleisch, Zwiebeln, Trockenfrüchten, Sellerie oder Fisch ist schon nach ca. 15-30 Sekunden erreicht.

Pürieren
Sie können maximal 1 Liter Flüssigkeit (z.B. Suppe) in den Arbeitsbehälter einfüllen. Bitte beachten Sie, dass die Temperatur der eingefüllten Lebensmittel unter 80 °C liegt.
- Beginnen Sie mit der Schaltstufe I und steigern Sie gegebenenfalls auf II.

Kneten
- Antriebsachse aufsetzen.
- Arbeitsbehälter mit dem Griff nach rechts aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln, bis sich das Schloss und das Dreieck gegenüber stehen.
- Die Aufsatzachse auf die Antriebsachse setzen.
- Den Kneteinsatz auf die Aufsatzachse setzen, so dass der Kneteinsatz fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis der Deckel hörbar einrastet.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Nachfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.

Hinweis:
- Füllen Sie Zutaten mit max. 400 g Mehl und 290 ml Wasser in den Arbeitsbehälter, um einen Teig von ca. 700 g zu erhalten.
- Bei der Herstellung von Knetteig das Gerät max. 1 Minute betreiben und dann 1 Minute abkühlen lassen. Dieser Zyklus darf max. 5mal wiederholt werden. Dann muss das Gerät komplett abkühlen.

Betriebsstufen
- Beginnen Sie mit der Schaltstufe I und steigern Sie gegebenenfalls auf II.
- Der Teig ist fertig, sobald sich eine Teigkugel gebildet hat.

Scheiben schneiden und Raspeln
- Antriebsachse aufsetzen.
- Arbeitsbehälter mit dem Griff nach rechts aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln, bis sich das Schloss und das Dreieck gegenüber stehen.
- Setzen Sie den Einsatz Ihrer Wahl in die Einsatzaufnahme. Drücken Sie den Einsatz herunter, bis er hörbar einrastet.
- Einsatzaufnahme auf die Antriebsachse aufsetzen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis der Deckel hörbar einrastet.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Einfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.
- Schalten Sie **erst** das Gerät ein, **bevor** Sie die Zutaten durch den Einfüllstutzen einfüllen.
- Sie können maximal 1 kg Zutaten verarbeiten, ohne die Schüssel zu leeren.

Funktionen und Betriebsstufen

Einsatz	Funktion	Drehzahl
Scheibeneinsatz	Scheiben schneiden (z.B. Gurken, Karotten, Kartoffeln)	**II**
Raspeleinsatz	Rohkost raspeln (z.B. Karotten, Gurken, Zucchini)	**II**

Mixer
- Mixaufsatz mit dem Griff nach rechts aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln, bis sich das Schloss und das Dreieck gegenüber stehen.
- Zutaten einfüllen und den Mixerdeckel schließen.
- Während des Betriebes können Sie noch Zutaten beifügen, indem Sie den Verschlussstopfen in der Mitte des Deckels entfernen. Dazu den Verschlussstopfen gegen den Uhrzeigersinn entriegeln.
- Nach Beendigung des Mixvorganges das Gerät ausschalten und den Mixaufsatz mit einer leichten Drehung gegen den Uhrzeigersinn abnehmen.
- **Achtung:** Betätigen Sie den Mixer nie ohne Inhalt! Füllen Sie den Mixer niemals mit nur trockenen Produkten wie Nüsse, Mandeln, etc.
- **Maximale Füllmenge:**
  - 1,5 Liter Flüssigkeit oder
  - 300 g Obst oder gegartes Gemüse

Betriebsstufen
- Für weiches Obst und gegartes Gemüse wählen Sie die Stufe **1-2** am Drehzahlregler oder die Intervalltaste (**P**).
- Für härteres Obst wählen Sie Stufe **2**

oder die Intervalltaste (**P**).

Kurzzeitbetrieb:
Beim Mixen sollten Sie darauf achten, dass das Gerät für Kurzbetrieb (1 Min.) ausgelegt ist. Nach ausreichender Abkühlzeit ist das Gerät wieder einsatzbereit.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Motorstillstand abwarten.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Das Gehäuse nur mit einem weichen feuchten Tuch reinigen.
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch sofort mit heißem Wasser unter Zugabe von Geschirrspülmittel reinigen.
- Die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Bei der Reinigung des Hackmessers und der Einsätze auf die scharfen Kanten achten. **Verletzungsgefahr!**
- Das Hackmesser stets in seinem Kunststoffschutz aufbewahren!
- Um Reste aus dem Arbeitsbehälter zu entfernen, nur einen Holz- oder Kunststoffspachtel verwenden.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Service/Ersatzteilshop*“.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie

SEVERIN gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den SEVERIN-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

Food processor

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Main unit and accessory components
1. Main unit
2. Operating switch
3. Power cord with plug
4. Protective blade-cover
5. Drive clutch
6. Drive shaft
7. Bowl
8. Drive shaft extension
9. Chopping/mincing blade
10. Kneading insert
11. Mounting with slicing attachment
12. Grating insert
13. Bowl lid
14. Pestle
15. Blender jug with lid

Important safety instructions
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to operate the appliance. The appliance and its power cord must be kept well away from children.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Before the appliance is used, the main body and all attachments should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- The appliance should only be placed on a level surface. Do not allow the housing or its power cord to come into contact with open flames or any hot surfaces such as hot-plates.
- Do not let the power cord hang free.
- Do not leave the appliance unattended while connected. Always remove the plug from the wall socket, even if you leave the room only for a short while.
- The cutting and grating attachments are

extremely sharp. To prevent the possibility of severe injury while emptying the bowl or cleaning the appliance, use extreme care when handling these attachments
- Great care is necessary when hot liquid is poured into the processing bowl, as it may give off hot vapour/steam.
- **Caution:** do not put hot liquid into the blender jug.
- **Caution:** always use the pestle to feed food into the bowl. Do not under any circumstances use your hands.
- Do not touch any moving parts during operation - this can be extremely dangerous.
- This appliance should only be used with the attachments provided by the manufacturer and in accordance with the purposes described in this manual.
- **Always switch the appliance off, remove the plug from the wall socket and wait until the motor has come to a complete standstill**
  - **before assembling or disassembling the appliance.**
  - **before opening the lid**
  - **when adding or removing any attachments**
  - **in case of any malfunction,**
  - **after use,**
  - **during cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural areas,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
  - in bed-and breakfast type environments.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The addresses can be found in the appendix to this manual.

Before first use

Remove any packing materials completely and clean all accessories as described in the section *General care and cleaning*.

Operating switch

The operating switch allows for the following switch settings:

II The unit is switched on - high speed

I The unit is switched on - low speed

0 The unit is switched off

P With the switch held in this position: On – high speed

Wind-up power cord storage

The power cord can be wound up for storage on the underside of the unit. Unwind it completely before operation.

Operation:

General information

- First, fit the required attachment.
- **Note:** this kitchen appliance is equipped with two safety switches and can only be activated if the selected attachment has

been correctly fitted and safely locked.
- Turn off the appliance after use (switch position ‘**0**’) and wait until the motor has come to a **complete** standstill before changing or removing any attachments.

Chopping/mincing and puréeing
- Fit the drive shaft to the drive unit.
- Attach the bowl with the handle to the right and turn it clockwise to lock until the lock symbol and triangular mark are aligned.
- Fit the drive shaft extension to the drive shaft.
- Remove the protective cover and fit the chopping/mincing blade to the drive shaft extension in such a way that the blade almost touches the bottom of the bowl.
- **Caution:** Hold the blade only by its plastic shaft - the blades are extremely sharp.
- Put the ingredients (max. 700 g) into the bowl.
- Put the lid on the bowl and turn it clockwise until it locks into place.
- For safety reasons, use the appropriate pestle at all times when feeding the ingredients down the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.

Operation settings

We recommend using the switch setting **P**. The right degree of chopping/mincing (from coarse to fine) for meat, onions, dried fruit, celery, fish etc. is normally achieved after 15-30 seconds.

Puréeing

The bowl can be filled with a maximum of 1 litre of cold liquid (e.g. soup). Ensure, however, that the temperature is not above 80 °C.
- Always start processing at speed level **I**; increase to level **II** if necessary.

Kneading
- Fit the drive shaft to the drive unit.
- Attach the bowl with the handle to the right and turn it clockwise to lock until the lock symbol and triangular mark are aligned.
- Fit the drive shaft extension to the drive shaft.
- Fit the kneading insert to the drive shaft extension so that the insert almost touches the bottom of the bowl.
- Put the lid on the bowl and turn it clockwise until it locks into place.
- For safety reasons, use the appropriate pestle at all times when feeding the ingredients down the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.

Note:
- Put the ingredients into the bowl. For 700 g of dough, about 400 g of flour and 290 ml of water are needed.
- When making dough, the appliance should not run for more than 60 seconds at a time, after which it should be allowed to cool down for 1 minute. A maximum of 5 such cycles should not be exceeded, after which the appliance must be allowed to cool down completely.

Operation settings
- Always start processing at speed level **I**; increase to level **II** if necessary.
- The dough is ready once it has formed into a ball.

Slicing and grating

- Fit the drive shaft to the drive unit.
- Attach the bowl with the handle to the right and turn it clockwise to lock until the lock symbol and triangular mark are aligned.
- Fit the desired attachment to the insert mounting and push it down until it is heard locking into place.
- Fit the attachment mounting to the drive shaft.
- Put the lid on the bowl and turn it clockwise until it locks into place.
- For safety reasons, use the appropriate pestle at all times when feeding the ingredients down the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.
- Always **switch** the appliance **on before** feeding the ingredients down the food chute.
- Do not put in more than 1 kg of food. When processing larger quantities, the bowl must be emptied from time to time.

Functions and operation settings

Shredding insert	Function	Speed
Slicer	cutting thicker slices (e.g. cucumber, carrots, potatoes)	**II**
Grater	grating crudités or uncooked vegetarian food (eg carrots, cucumber, zucchini/ courgettes)	**II**

Blender attachment

- Fit the blender jug onto the appliance with its handle to the right, and lock it by turning clockwise until the lock symbol is properly aligned with the arrow mark.
- Put the ingredients into the blender jug and close the lid.
- To add further ingredients during operation, the stopper in the lid can be taken out by turning it anti-clockwise.
- After using the blender, switch off and remove the jug by turning it slightly anti-clockwise.
- **Caution:** do not let the jug run empty. Do not fill it with dry items only, such as nuts, almonds etc.
- **Maximum fill quantity**:
  - 1.5 litres of liquid, or
  - 300 g of fruits or cooked vegetables

Operation settings

- For soft fruit and cooked vegetables, select speed setting **I-II**, or use the pulse setting (**P**).
- For harder types of fruit, speed level **II** or the pulse setting (**P**) should be selected.

Limit on operating time:

Use of the blender should be limited to no more than 60 seconds at a time. Switch off the appliance afterwards and allow it to cool down before resuming operation.

General care and cleaning

- Turn off the appliance after use, remove the plug from the wall socket and wait until the motor has come to a complete standstill.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- The housing may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.

- Attachments should be thoroughly cleaned immediately after use, using hot water and a mild detergent.
- Do not put the attachments in a dish washer.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- **Caution:** When cleaning the chopping blade and other attachments, beware of sharp edges - these can be extremely dangerous.
- Always store the chopping/mincing blade in its protective plastic cover.
- Use only a wooden or plastic spatula to remove food residue from the bowl.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Robot de cuisine

Chère cliente, Cher client,
Avant d’utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L’appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur

Assurez-vous que la tension d’alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage “CE”.

Nomenclature

1. Bloc moteur
2. Interrupteur de commande
3. Cordon d’alimentation avec fiche
4. Rangement protecteur pour hachoir
5. Embrayage moteur
6. Arbre de commande
7. Bol
8. Tige support
9. Hachoir
10. Accessoire de pétrissage
11. Support avec hachoir
12. Insert à râper
13. Couvercle anti-éclaboussures/Bol
14. Poussoir
15. Bol mixeur avec couvercle

Consignes de sécurité

- L’appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d’expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l’utilisation de l’appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à se servir de l’appareil. L’appareil et son cordon d’alimentation doivent être tenus à l’écart des enfants.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l’appareil.
- **Attention :** Tenez les enfants à l’écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant d’utiliser l’appareil, l’appareil principal et tous les accessoires doivent être soigneusement vérifiés afin de s’assurer qu’ils ne sont pas endommagés. Ne faites jamais fonctionner l’appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N’utilisez pas l’appareil si le cordon est endommagé.
- Placez l’appareil sur une surface horizontale. Ne permettez jamais que le boîtier ou le cordon d’alimentation entre en contact avec une flamme ou surface chaude telle qu’une plaque chauffante.

- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Débranchez-le toujours de la prise murale, même si vous ne quittez la pièce que pendant un court instant.
- Les accessoires pour trancher et râper sont extrêmement acérés. Pour éviter de vous blesser gravement lorsque vous videz le bol ou nettoyez l'appareil, prenez le plus grand soin en maniant ces accessoires.
- Prenez toutes les précautions lorsqu'un liquide chaud est versé dans le bol car de la vapeur chaude peut se dégager.
- **Attention :** ne pas verser de liquide chaud dans le bol mixeur.
- **Attention :** utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil pour pousser les aliments dans la cheminée. Sous aucun prétexte, ne mettez vos mains dans l'appareil.
- **Attention :** ne touchez jamais les parties en mouvement. Il y a risque d'accident !
- L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires d'origine et pour l'usage spécifié dans le mode d'emploi.
- **Eteignez toujours l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale et attendez que le moteur cesse de tourner complètement**
  - **avant le montage ou le démontage de l'appareil.**
  - **avant d'ouvrir le couvercle,**
  - **avant d'installer ou de retirer un accessoire quelconque,**
  - **en cas de dysfonctionnement,**
  - **après utilisation,**
  - **avant le nettoyage.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- **Attention :** Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que dans des
  - bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
  - et des maisons d'hôtes.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

Retirez entièrement tous les matériaux d'emballage et nettoyez tous les accessoires tel indiqué au paragraphe *Maintenance et entretien.*

Interrupteur de commande

L'appareil vous propose les réglages suivants :

II Marche - grande vitesse

I Marche – faible vitesse

0 Arrêt.

P Lorsque l'interrupteur est maintenu dans cette position : Marche – grande

vitesse.

Enrouleur du cordon d'alimentation
Le cordon d'alimentation peut être enroulé sous la base de l'appareil pour faciliter son rangement. Déroulez-le complètement avant de faire fonctionner l'appareil.

Utilisation:
Informations générales

- Veuillez tout d'abord fixer l'accessoire requis sur l'appareil.
- **Note:** Ce robot de cuisine est équipé de deux dispositifs de sécurité. Il ne fonctionne que si les accessoires sont correctement montés et verrouillés.
- Le moteur doit être coupé (réglage de la vitesse sur '**0**') et l'appareil débranché, avant de mettre, changer ou enlever un accessoire. Attendez l'arrêt complet de l'appareil.

Hacher/émincer et mettre en purée

- Fixez l'arbre de commande sur le bloc moteur.
- Installez le bol, la poignée vers la droite, et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller jusqu'à ce que le symbole de verrouillage et le repère triangulaire soient alignés.
- Fixez la tige support sur l'arbre de commande.
- Retirez le rangement protecteur et placez l'accessoire pour hacher/émincer sur la tige support de façon à ce que la lame touche le fond du bol.
- **Attention :** Tenez le hachoir par son corps en plastique uniquement – les lames du couteau sont extrêmement acérées.
- Remplissez le bol (max. 700 g).
- Mettez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.

Vitesses
Nous recommandons l'usage de la vitesse **P**. Pour cette fonction, utilisez uniquement la vitesse «Pulse» (**P)**. Le degré de hachage (de gros à fin) souhaité des viandes, oignons, fruits secs, céleri, poissons etc. est atteint après 15 à 30 secondes environ.

Mettre en purée
Vous pouvez mélanger jusqu'à 1 litre de liquide froid (par exemple une soupe) dans le bol. Cependant, assurez-vous que la température ne dépasse pas 80 °C.

- Commencez toujours la préparation à la vitesse **I**; augmentez à la vitesse **II** si nécessaire.

Pétrir

- Fixez l'arbre de commande sur le bloc moteur.
- Installez le bol, la poignée vers la droite, et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller jusqu'à ce que le symbole de verrouillage et le repère triangulaire soient alignés.
- Fixez la tige support sur l'arbre de commande.
- Fixez le pétrin sur la tige support de façon à ce que l'accessoire touche le fond du bol.
- Mettez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre

jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.

Remarque:
- Versez les ingrédients dans le bol ; pour 700 g de pâte, vous avez besoin d'environ 400 g de farine et 290 ml d'eau.
- Lorsque vous pétrissez la pâte, ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 60 secondes, et faites des pauses de 1 minute entre chaque pétrissage pour permettre au bloc moteur de refroidir. Ne dépassez pas un maximum de 5 cycles de préparation, au bout desquels vous devez laisser l'appareil refroidir entièrement.

Vitesses
- Commencez toujours la préparation à la vitesse **I**; augmentez à la vitesse **II** si nécessaire.
- Dès qu'une boule de pâte se forme dans le bol, le pétrissage est terminé.

Émincer et râper
- Fixez l'arbre de commande sur le bloc moteur.
- Installez le bol, la poignée vers la droite, et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller jusqu'à ce que le symbole de verrouillage et le repère triangulaire soient alignés.
- Fixez la tige support sur l'arbre de commande.
- Fixez l'accessoire désiré sur la tige support et poussez-le vers le bas jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- Mettez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.
- Mettez **toujours en marche** l'appareil **avant** de mettre les ingrédients dans la cheminée.
- Ne pas ajouter plus de 1 kg d'aliments. Pour des quantités plus importantes, videz le bol de temps en temps.

Vitesses de fonctionnement

Accessoire	**Utilisation**	**Vitesse**
Accessoire pour trancher	Pour couper des tranches plus épaisses (par ex. concombre, carottes, pommes de terre)	**II**
Accessoire pour râper	Pour râper des crudités ou des légumes (par ex., carottes, concombre, courgettes)	**II**

Mixeur
- Montez le bol mixeur sur l'appareil, sa poignée vers la droite et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole de verrouillage soit bien aligné avec la flèche.
- Mettez les ingrédients dans le bol mixeur et fermez le couvercle.
- Pour ajouter d'autres ingrédients pendant le fonctionnement, le bouchon du couvercle peut être retiré en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Après l'utilisation du mixeur, arrêtez

l'appareil et retirez le bol mixeur en le tournant légèrement dans le sens inverse d'une aiguille d'une montre.
- **Attention :** ne pas laisser le bol mixeur tourner à vide. Ne pas le remplir uniquement d'aliments secs, comme des noix, des amandes, etc.
- **Quantité de remplissage maximale :**
  - 1,5 litres de liquide, ou
  - 300 g de fruits ou de légumes cuits

Réglages

- Pour des fruits mous et des légumes cuits, sélectionnez le réglage de vitesse **I-II**, ou la fonction pulse (**P**).
- Pour des fruits plus durs, sélectionnez un réglage de vitesse **II** ou la fonction pulse (**P**).

Temps de fonctionnement :

L'appareil est conçu pour fonctionner pendant de courtes périodes seulement sur la fonction mixeur, c'est-à-dire pas plus de 60 secondes consécutives. Au bout de cette période, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir suffisamment avant de le refaire fonctionner.

Maintenance et entretien

- Après utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise murale et attendez l'arrêt complet du moteur.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil en le plongeant dans l'eau.
- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide non pelucheux.
- Après utilisation, nettoyez immédiatement et soigneusement les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.
- **Attention :** Lorsque vous nettoyez le hachoir ou autres accessoires, faites attention aux bords acérés – ceux-ci peuvent être extrêmement dangereux.
- Rangez toujours le hachoir dans son rangement protecteur en plastique.
- Utilisez uniquement une spatule en bois ou en plastique pour vider le bol des restes d'aliments.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet

d‘une intervention à titre de réparation ou d‘entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n‘affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d‘achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l‘adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n‘oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Food Processor

Beste Klant,
Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manuaal voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekent met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting
Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Hoofdunit met hulpstukken
1. Hoofdunit
2. Gebruiksschakelaar
3. Snoer met stekker
4. Beschermende meshouder
5. Aandrijfkoppeling
6. Drijfas
7. Kom
8. Drijfas verlenging
9. Hak/maal mes
10. Kneedinzet
11. Montering met mes hulpstuk
12. Raspinzet
13. Deksel voor kom
14. Stamper
15. Blenderkan met deksel

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysische, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet dit apparaat gebruiken. Het apparaat en het powersnoer moeten goed weggehouden worden van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat men het apparaat gebruikt, moeten de hoofdeenheid en alle hulpstukken zorgvuldig voor eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Dit apparaat moet alleen op een vlakke ondergrond geplaatst worden. Zorg ervoor dat de huizing en het snoer niet in contact komen met open vuur of andere hete oppervlaktes zoals kookplaten.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd

wanneer het is aangesloten op het stroomnet. Verwijder altijd de stekker van het stopcontact, zelfs als men de kamer voor korte tijd verlaat.
- De mes en rasp hulpstukken zijn zeer scherp. Om ernstige ongelukken te voorkomen terwijl men de kom leeg maakt of het apparaat schoonmaakt, moet men zeer voorzichtig zijn wanneer men de hulpstukken hanteert.
- Wees zeer voorzichtig wanneer men hete vloeistoffen in de kom giet, daar het hete damp/stoom kan afgeven.
- **Waarschuwing:** plaats nooit hete vloeistoffen in de blenderkan.
- **Waarschuwing:** gebruik altijd de stamper om het voedsel in de kom te voeden. Gebruik onder geen omstandigheden de handen.
- Raak nooit bewegende delen aan tijdens gebruik, dit is zeer gevaarlijk.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant bijgeleverde hulpstukken en in overeenkomst met de gebruiksaanwijzing.
- **Schakel het apparaat altijd uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor helemaal tot stilstand is gekomen**
  - **voor het opbouwen of uit elkaar halen van het apparaat.**
  - **voordat men de deksel opent**
  - **wanneer men hulpstukken plaatst of verwijderd**
  - **in geval van slecht of niet werken,**
  - **na gebruik,**
  - **tijdens schoonmaken.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- **Waarschuwing:** verkeert gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is bestemt voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen,
  - in bed-en-ontbijt gasthuizen.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Voor het eerste gebruik

Verwijder geheel al het pakmateriaal en maak alle accessoires goed schoon zoals beschreven in de sectie A*lgemeen onderhoud en schoonmaken*.

Gebruiksschakelaar

Het apparaat heeft de volgende schakelaar standen:

II Het apparaat is aan - hoge power
I Het apparaat is aan - lage power
0 Het apparaat is uit.
P Met de schakelaar in deze positie vastgehouden: Aan – hoge snelheid.

Opbergruimte voor opwindbaar powersnoer

Het powersnoer kan opgewonden worden

voor het opbergen van het snoer aan de onderzijde van de unit. Wikkel het geheel af voor gebruik.

Gebruik:
Algemene informatie

- Pas eerst het gewenste hulpstuk.
- **Let op:** dit keukenapparaat is uitgerust met 2 veiligheidsschakelaars. Het apparaat kan alleen aangezet worden wanneer alle uitgekozen hulpstukken juist geïnstalleerd zijn.
- Schakel het apparaat uit na ieder gebruik (snelheids controle stand '**0**') en wacht tot de motor volledig tot stilstand is gekomen voordat men hulpstukken veranderd of verwijderd.

Hakken/malen en puréeing

- Pas de drijfas op de aandrijf unit.
- Plaats de kom met de hendel naar rechts en draai deze rechtsom vast totdat het sluitingssymbool en de driehoekige markering overeenkomen.
- Pas de drijfas verlenging op de drijfas.
- Verwijder de beschermende afdekking en pas het hak/maalmes op de aandrijfas zodanig dat met mes bijna de bodem van de kom aanraakt.
- **Waarschuwing:** houdt het mes alleen vast bij de speciale greep. De messen zijn erg scherp.
- Doe de ingrediënten (max. 700 g) in de schaal.
- Plaats de deksel op de kom en draai het rechtsom totdat het in plaats klikt.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de passende stamper wanneer men de ingrediënten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.

Gebruiksstanden

Wij bevelen aan dat men de schakelaar stand **P** gebruikt. Voor deze functie, moet alleen de Pulse zetting (**P)** gebruikt worden. De gewenste graad van hakken/malen (van grof naar fijn) voor vlees, uien, gedroogd fruit, selderie, vis enz. kan bereikt worden na ongeveer 15-30 seconden.

Puréeing

De schaal mag gevult worden met maximaal 1 liter koude vloeistof (bv, soep). Zorg er echter voor dat de temperatuur niet 80 °C overschrijdt.

- Start de processing snelheid altijd op level **I**; verhoog naar level **II** wanneer nodig.

Kneden

- Pas de drijfas op de aandrijf unit.
- Plaats de kom met de hendel naar rechts en draai deze rechtsom vast totdat het sluitingssymbool en de driehoekige markering overeenkomen.
- Pas de drijfas verlenging op de drijfas.
- Pas het kneed hulpstuk op de aandrijfas zodanig dat met mes bijna de bodem van de kom aanraakt.
- Plaats de deksel op de kom en draai het rechtsom vast totdat het in plaats klikt.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de passende stamper wanneer men de ingrediënten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.

Let op:

- Plaats de ingrediënten in de kom; voor 700 g deeg heeft men ongeveer 400 g bloem en 290 ml water nodig.
- Wanneer men deeg maakt, moet men het apparaat niet langer dan 1 minuut laten

werken, men moet het voor 1 minuut laten afkoelen. Een maximum van 5 zulke cycles moet niet overschreden worden, hierna moet men het apparaat geheel laten afkoelen.

Gebruiksstanden

- Start de processing snelheid altijd op level **I**; verhoog naar level **II** wanneer nodig.
- Het deeg is klaar wanneer het een bal geworden is.

Snijden en Raspen

- Pas de drijfas op de aandrijf unit.
- Plaats de kom met de hendel naar rechts en draai deze rechtsom vast totdat het sluitingssymbool en de driehoekige markering overeenkomen.
- Pas het gewenste hulpstuk op de inzet montering en druk het aan totdat het in plaats klikt.
- Pas de hulpstuk montering op de aandrijfas.
- Plaats de deksel op de kom en draai het rechtsom vast totdat het in plaats klikt.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de passende stamper wanneer men de ingrediënten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.
- Het apparaat moet **altijd ingeschakeld** zijn **voor** de ingrediënten in de voedseltrechter worden gedaan.
- Vul de kom nooit met meer dan 1 kilogram voedsel. Wanneer men grote hoeveelheden voedsel bereidt moet de schaal regelmatig geleegd worden.

Functies en gebruiks standen

Versnipper hulpstuk	Functie	Snelheid
Snijden	Snijden van dikkere plakken (b.v. komkommer, wortels, aardappels)	II
Raspen	Raspen van rauw of ongekookt vegetarisch voedsel (b.v. wortels, komkommer, zucchini/ courgettes)	II

Blenderhulpstuk

- Pas de blenderkan op het apparaat met de hendel aan de rechterkant, en draai het rechtsom vast, zodanig dat het symbool juist overeenkomt met de pijl markering.
- Plaats de ingrediënten in de blenderkan en sluit de deksel.
- Om extra ingrediënten tijdens gebruik toe te voegen, kan men de stamper in de deksel verwijderen door deze linksom te draaien.
- Nadat men de blender gebruikt heeft, schakel deze uit en verwijder dan de kan door deze een klein beetje linksom te draaien.
- **Waarschuwing:** laat de kan nooit leeg draaien. Vul het nooit alleen met droge items zoals noten, amandelen enz.
- **Maximale vulkwaliteit**:
  - 1.5 liter vloeistof, of
  - 300 gr fruit of gekookte groenten

Gebruiksstanden

- Voor zacht fruit en gekookte groenten, selecteer de snelheidstand **I-II**, of gebruik de pulsstand (**P**).

- Voor hardere types van fruit, snelheidstand **II** of de pulsstand (**P**) moet geselecteerd worden.

Kortstondig gebruik:
Wanneer men de blender gebruikt, moet men weten dat dit apparaat alleen voor kortstondig gebruik ontworpen is. Dit betekent dat men de unit nooit langer moet gebruiken dan voor periodes van 60 seconden per keer. Schakel het apparaat hierna uit en laat het voldoende afkoelen voordat men weer verder gaat met het gebruik.

Algemeen onderhoud en schoonmaken
- Schakel het apparaat uit na ieder gebruik, verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor geheel tot stilstand is gekomen.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- De huizing mag schoongeveegd worden met een pluisvrije vochtige doek.
- Alle hulpstukken moeten zeer goed schoongemaakt worden direct na gebruik met heet water en afwasmiddel.
- Plaats de hulpstukken nooit in de vaatwasmachine.
- Gebruikt geen harde of bijtende schoonmaakmiddelen.
- **Pas op:** wanneer men het hakmes en andere hulpstukken schoonmaakt pas dan op de scherpe randen, deze kunnen zeer gevaarlijk zijn.
- Berg het hak/maal mes altijd op in de beschermende plastiek houder.
- Gebruik alleen een houten of plastiek spatel om voedselresten van de kom te verwijderen.

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooit worden van het huishouidelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring
Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Robot de Cocina

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red eléctrica
Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Unidad principal y accesorios
1. Unidad principal
2. Interruptor de funcionamiento
3. Cable de alimentación con clavija
4. Cubierta protectora de la cuchilla
5. Acoplamiento de transmisión
6. Eje motor
7. Recipiente
8. Extensión del eje motor
9. Cuchilla para cortar/picar
10. Accesorio para amasar
11. Pieza adaptadora con accesorio para cortar
12. Accesorio rallador
13. Tapa del recipiente
14. Embutidor
15. Vaso con tapa de la batidora

Instrucciones importantes de seguridad
- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
- No se debe permitir que los niños utilicen el aparato. El aparato y su cable eléctrico se deben mantener fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar detalladamente que tanto el aparato principal como todos los accesorios no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.
- El aparato sólo debe colocarse sobre una superficie nivelada. No deje que la carcasa ni el cable entren en contacto con llamas ni con ninguna superficie caliente tales como platos muy calientes.
- No deje el cable suelto colgando.

- No deje el aparato desatendido mientras está conectado. Desenchufe siempre el cable eléctrico, incluso cuando salga de la habitación solo durante un instante.
- El accesorio para cortar y el accesorio rallador son extremadamente afilados. Para evitar posibles lesiones graves al vaciar el recipiente o al limpiar el aparato, deberá extremar las precauciones al manejar estos accesorios
- Es necesario extremar las precauciones al servir líquido caliente procesado en el recipiente de la batidora, porque podría emitir vapor/humo.
- **Precaución:** no introduzca líquido caliente en el vaso de la batidora.
- **Precaución:** Utilice siempre el embutidor para introducir los alimentos en el recipiente. No introduzca nunca, bajo ninguna circunstancia, los alimentos con las manos.
- No toque las partes en movimiento, esto puede ser sumamente peligroso.
- Este aparato sólo debe usarse con los accesorios suministrados de fábrica y de acuerdo a las indicaciones de este manual de instrucciones.
- **Apague siempre el aparato, desenchufe la clavija de la toma de la pared y espere hasta que el motor se haya detenido por completo**
  - **antes de montar o desmontar el aparato.**
  - **antes de abrir la tapa**
  - **al añadir o extraer cualquier accesorio**
  - **cuando no funcione correctamente,**
  - **después del uso,**
  - **durante la limpieza.**
- Para desenchufar el aparato de la pared, tirar siempre de la clavija y nunca del cable de alimentación.
- **Precaución:** El uso incorrecto puede provocar lesiones personales graves.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
  - en casas rurales.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Antes de la primera utilización

Retire por completo todo el material de embalaje y limpie todos los accesorios siguiendo las indicaciones de la sección *Mantenimiento y limpieza*.

Interruptor de funcionamiento

El interruptor del aparato ofrece las siguientes posiciones de ajuste:

II La unidad se enciende - alta potencia

I La unidad se enciende - baja potencia

0 La unidad se apaga.

P Al mantener el interruptor en esta posición: On (Encendido) – velocidad

alta.

Compartimento enrollacable
El cable eléctrico se puede enrollar en la parte inferior del aparato. Antes de poner el aparato en funcionamiento, deberá desenrollar el cable por completo.

Funcionamiento:
Información general
- Primero, deberá instalar el accesorio necesario.
- **Nota:** Este aparato de cocina viene con 2 interruptores de seguridad. El aparato puede ponerse en marcha sólo si los accesorios seleccionados se encuentran en su lugar y debidamente acoplados.
- Apague la unidad después de usarla (control de la velocidad en la posición '**0**') y espere a que el motor se detenga por completo antes de cambiar o quitar cualquier accesorio.

Cortar/picar y triturar
- Coloque el eje motor en el acoplamiento de transmisión.
- Coloque el recipiente con el mango hacia la derecha y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo hasta que el símbolo del candado y la señal triangular coincidan.
- Acople la extensión del eje motor sobre el eje motor.
- Retire la cubierta protectora y acople la cuchilla para cortar/picar sobre la extensión del eje motor de modo que la cuchilla prácticamente esté en contacto con la base del recipiente.
- **Precaución:** Agarre la cuchilla de la empuñadura solamente. Las cuchillas son sumamente afiladas.
- Introduzca los ingredientes (máx. 700 g) en el recipiente.
- Tape el recipiente y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla.
- Por razones de seguridad, use siempre el embutidor apropiado al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.

Modo de funcionamiento
Recomendamos seleccionar el ajuste **P** del interruptor. Para esta función, utilice sólo el interruptor Pulsador (**P)**. El grado al que desee cortar/picar (de grueso a fino) la carne, las cebollas, los frutos secos, el apio, el pescado, etc. se consigue normalmente después de aprox. 15-30 segundos.

Triturar
El recipiente puede llenarse, como máximo, con 1 litro de líquido frío (por ejemplo: sopa). No obstante, deberá comprobar que la temperatura es inferior a 80 °C.
- Al comenzar seleccione siempre la velocidad **I**; incremente al nivel **II** si es necesario.

Amasar
- Coloque el eje motor en el acoplamiento de transmisión.
- Coloque el recipiente con el mango hacia la derecha y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo hasta que el símbolo del candado y la señal triangular coincidan.
- Acople la extensión del eje motor sobre el eje motor.
- Acople el accesorio para amasar en la extensión del eje motor de modo que el

accesorio amasador prácticamente esté en contacto con la base del recipiente.
- Tape el recipiente y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla.
- Por razones de seguridad, use siempre el embutidor apropiado al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.

Nota:
- Introduzca los ingredientes en el recipiente; para 700 g de masa, necesitará aproximadamente 400 g de harina y 290 ml de agua.
- Durante la preparación de la masa, el robot no debe funcionar más de 1 minuto cada vez, después de este tiempo deberá permitir que se enfríe durante 1 minuto. Como máximo puede funcionar durante 5 ciclos de este tipo, después deberá permitir que el aparato se enfríe por completo.

Modo de funcionamiento
- Ponga en funcionamiento el amasador a la velocidad **1**; incremente al nivel **II** si es necesario.
- La masa está lista una vez que se ha formado una bola.

Cortar y Rallar
- Coloque el eje motor en el acoplamiento de transmisión.
- Coloque el recipiente con el mango hacia la derecha y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo hasta que el símbolo del candado y la señal triangular coincidan.
- Acople el accesorio deseado a la pieza adaptadora y empújelo hacia abajo hasta escuchar que está ajustado.
- Coloque la pieza adaptadora en el eje motor.
- Tape el recipiente y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla.
- Por razones de seguridad, use siempre el embutidor apropiado al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.
- Siempre **encienda el aparato antes de introducir los ingredientes** dentro de la boquilla.
- No exceda la máxima capacidad de 1 kg de ingredientes. Divida en porciones si la cantidad de alimentos que va a emplear es mayor.

Funciones y modo de funcionamiento

Accesorio	Función	Velocidad
Cortador	cortar en rebanadas gruesas (por ejemplo pepino, zanahorias, patatas)	II
Rallador	rallar verdura u otros alimentos vegetales sin cocinar (por ejemplo zanahorias, pepino, calabacín)	II

Accesorio batidora
- Coloque el vaso de la batidora sobre el aparato con el mango hacia la derecha, y ajústelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo del candado esté correctamente alineado con la señal de la flecha.
- Introduzca los ingredientes en el vaso de

la batidora y cierre la tapa.
- Si desea añadir más ingredientes mientras el aparato está funcionando, extraiga el embutidor de la tapa girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Después de utilizar la función de la batidora, apague el aparato y separe el vaso girándolo ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj.
- **Precaución:** no permita que esté funcionando con el vaso vacío. No llenar solo con ingredientes secos, por ejemplo nueces, almendras, etc.
- **Capacidad máxima**:
  - 1.5 litros de líquido, o
  - 300 g de fruta o verdura cocida

Ajuste de funcionamiento
- Para procesar fruta blanda o verdura cocida, seleccione la velocidad **I-II**, o utilice el pulsador (**P**).
- Para procesar fruta más dura, seleccione la velocidad **II** o utilice el pulsador (**P**).

Funcionamiento a corto plazo:
Cuando utilice la licuadora, tenga en cuenta que el aparato está diseñado únicamente para el funcionamiento a corto plazo. Esto significa que el aparato no debe funcionar durante más de 60 segundos cada vez. Después apague el aparato y permita que se enfríe lo suficiente antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

Mantenimiento y limpieza
- Desconecte y desenchufe el aparato después de usarlo y espere a que el motor pare completamente.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- La carcasa se puede limpiar con un paño húmedo que no suelte pelusa.
- Los accesorios deben lavarse inmediatamente después de usarse, con agua caliente y un detergente suave.
- No limpie los accesorios en el lavavajillas.
- No use ni abrasivos ni productos de limpieza.
- **Precaución:** Cuando limpie la cuchilla cortadora y otros accesorios, tenga cuidado con los bordes afilados – pueden ser extremadamente peligrosos.
- Guarde siempre la cuchilla cortadora/ picadora en su funda de plástico.
- Utilice solo una espátula de madera o de plástico para retirar los restos de alimentos del interior del recipiente.

Eliminación

Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía
Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, sempre que no haya sido

modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Robot Multiuso

Gentile Cliente,
Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete
Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio principale e degli accessori

1. Unità motore
2. Tasto di funzionamento
3. Cavo di alimentazione con spina
4. Protezione della lama
5. Innesto dell'albero motore
6. Albero motore
7. Contenitore
8. Prolunga dell'albero motore
9. Lama per tritare/macinare
10. Inserto per impastare
11. Inserto di montaggio con accessorio per affettare
12. Accessorio per grattugiare
13. Coperchio del contenitore
14. Pestello
15. Caraffa frullatore con coperchio

Importanti norme di sicurezza

- L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito l'utilizzo dell'apparecchio. L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori della portata dei bambini.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllate che il corpo centrale e tutti gli accessori non presentino difetti. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali

tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- L'apparecchio va sistemato esclusivamente su una superficie piana. Non ponete mai l'alloggiamento e il cavo di alimentazione sopra fiamme o superfici riscaldanti (es. fornelli o piastre riscaldanti).
- Non permettete che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica. Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro, se lasciate la stanza anche solo per un breve lasso di tempo.
- Gli accessori per tritare e per grattugiare sono estremamente affilati. Per evitare il rischio di riportare gravi lesioni mentre svuotate il contenitore o pulite l'apparecchio, prestate estrema attenzione quando maneggiate gli accessori.
- Prestate estrema attenzione quando versate liquidi caldi nel contenitore del robot, perché potrebbe sollevarsi un getto di vapore caldo.
- **Attenzione:** non versate liquidi caldi nella caraffa del frullatore.
- **Attenzione:** utilizzate sempre il pestello per spingere gli alimenti nel contenitore. Non utilizzate mai le mani, in nessuna circostanza.
- Non toccate nessun elemento in movimento durante l'uso - questo si potrebbe rivelare pericolosissimo.
- Questo apparecchio va adoperato esclusivamente con gli accessori forniti dal fabbricante e per l'uso descritto nel presente manuale.
- **Spegnete sempre l'apparecchio, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e aspettate che il motorino sia completamente fermo:**
  - **prima di montare o smontare l'apparecchio.**
  - **prima di aprire il coperchio,**
  - **quando aggiungete o rimuovete gli accessori,**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **dopo l'uso,**
  - **durante le operazioni di pulitura.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente a muro, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- **Avvertenza:** Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla persona.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - aziende agricole,
  - clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
  - clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Primo utilizzo
Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio e pulite gli accessori secondo quanto descritto nel paragrafo *Manutenzione generale e pulizia*.

Tasto di funzionamento
L'apparecchio prevede le seguenti impostazioni del tasto di funzionamento:

II L'apparecchio è acceso - alta potenza
I L'apparecchio è acceso - bassa potenza
0 L'apparecchio è spento
P Con il tasto tenuto in questa posizione l'apparecchio è acceso ad alta potenza.

Vano avvolgicavo
Il cavo di alimentazione può essere avvolto e conservato nel vano apposito che si trova sotto l'apparecchio. Srotolate tutto il cavo prima di accendere l'apparecchio.

Funzionamento:
Informazioni generali

- Innanzi tutto, inserite l'accessorio da utilizzare.
- **Nota:** Il presente elettrodomestico è dotato di 2 dispositivi di sicurezza. L'apparecchio entrerà in funzione solamente se gli accessori selezionati sono stati correttamente montati e bloccati.
- Spegnete l'apparecchio dopo l'uso (tasto di funzionamento impostato sulla posizione "**0**") e aspettate fino a quando il motore si sia completamente arrestato, prima di sostituire o di togliere qualsiasi accessorio.

Tritare/macinare e rendere in purea

- Inserite l'albero motore sul suo innesto.
- Agganciate il contenitore tenendo il manico sulla destra e ruotandolo in senso orario sino ad allineare il simbolo di blocco con il segno triangolare.
- Inserite la prolunga dell'albero motore sull'albero motore.
- Togliete il coperchio di protezione e inserite sulla prolunga dell'albero motore la lama per tritare/macinare in modo che la lama arrivi quasi a toccare il fondo del contenitore.
- **Attenzione:** impugnate il gruppo lame tenendolo solo dalla parte in plastica: le lame sono estremamente affilate.
- Inserite gli alimenti (max. 700 gr.) nel contenitore.
- Mettete il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso orario sino a bloccarlo in sede.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello **apposito** per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il funzionamento dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.

Impostazioni
Vi consigliamo di utilizzare l'impostazione **P** del tasto di funzionamento. Per questa funzione va utilizzata solo l'impostazione a impulsi (pulse = **P**). La dimensione desiderata per tritare/sminuzzare (grossolanamente o finemente) per carne, cipolle, frutta secca, sedano, pesce ecc. di regola è ottenuta in circa 15-30 secondi.

Rendere in purea
Il contenitore può essere riempito fino al livello massimo di 1 litro di liquido freddo (esempio: zuppa). Accertatevi, comunque, che la temperatura non sia superiore agli 80 °C.

- Cominciate la lavorazione sempre con l'impostazione di potenza **I** e se necessario aumentatela al livello **II**.

Impastare

- Inserite l'albero motore sul suo innesto.
- Agganciate il contenitore tenendo il manico sulla destra e ruotandolo in senso orario sino ad allineare il simbolo di blocco con il segno triangolare.
- Inserite la prolunga dell'albero motore sull'albero motore.
- Inserite l'accessorio per impastare sulla prolunga dell'albero motore in modo che l'accessorio arrivi quasi a toccare il fondo del contenitore.
- Mettete il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso orario sino a bloccarlo in sede.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello apposito per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il funzionamento dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.

Nota:

- Introducete gli ingredienti nel contenitore; per ottenere 700 g di impasto servono 400 g di farina e 290 ml di acqua.
- Nel lavorare l'impasto, l'apparecchio non deve restare in funzione per più di 1 minuto ogni volta. Dopo questo lasso di tempo lasciate raffreddare l'apparecchio per 1 minuto. Non superate il numero massimo di 5 cicli di funzionamento di questo tipo; dopodiché dovete lasciare all'apparecchio il tempo di raffreddarsi completamente.

Impostazioni

- Cominciate la lavorazione sempre con l'impostazione di potenza **I** e se necessario aumentatela al livello **II**.
- L'impasto sarà pronto quando avrà preso la forma di una palla.

Affettare e grattugiare

- Inserite l'albero motore sul suo innesto.
- Agganciate il contenitore tenendo il manico sulla destra e ruotandolo in senso orario sino ad allineare il simbolo di blocco con il segno triangolare.
- Inserite l'accessorio desiderato sull'inserto di montaggio e premete verso il basso sino a sentirlo bloccato in sede.
- Inserite l'accessorio di montaggio all'albero motore.
- Mettete il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso orario sino a bloccarlo in sede.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello apposito per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il funzionamento dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.
- **Accendete** sempre **l'apparecchio prima di inserire** gli alimenti nella tramoggia di carico.
- Non inserite più di 1 chilo di alimenti. Per la lavorazione di quantità maggiori, dovete svuotare il contenitore di tanto in tanto.

Funzioni e impostazioni

Accessorio sminuzzatore	Funzione	Velocità
Affettare	Tagliare fette sottili (per es. cetrioli, carote, patate)	II

Grattugiare	Grattugiare crudités o vegetali misti crudi (per es. carote, cetrioli, zucchine)	II

Accessorio frullatore

- Fissate la caraffa frullatore sull'apparecchio tenendo il manico sulla destra e ruotandolo in senso orario sino ad allineare il simbolo di blocco con il segno a freccia triangolare.
- Inserite gli ingredienti nella caraffa frullatore e chiudete il coperchio.
- Per aggiungere ingredienti durante il funzionamento, potete togliere via il tappo dal coperchio facendolo ruotare in senso anti-orario.
- Dopo aver usato il frullatore, spegnete l'apparecchio e togliete la caraffa ruotandola leggermente in senso antiorario.
- **Attenzione:** non mettete in funzione la caraffa vuota. Non inserite solo ingredienti secchi come noci, mandorle ecc.
- **Quantità massima di riempimento**:
  - 1,5 litri di ingredienti liquidi, o
  - 300 g di frutta o ortaggi cotti

Impostazioni di funzionamento

- Per frutta morbida e ortaggi cotti, impostate la velocità **I-II**, o utilizzate l'impostazione del funzionamento a impulsi (**P**).
- Per tipi di frutta più duri, dovrete impostare la velocità **II** o il funzionamento a impulsi (**P**).

Funzionamento per periodi brevi:

Quando utilizzate il frullatore, tenete presente che l'apparecchio è adatto a funzionare solo per brevi periodi, vale a dire che l'apparecchio non può essere utilizzato per più di 60 secondi alla volta. In seguito spegnete l'apparecchio e lasciate che si raffreddi prima di rimetterlo in funzione.

Manutenzione generale e pulizia

- Spegnete l'apparecchio dopo ogni utilizzo, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e aspettate fino a quando il motore si sia completamente arrestato.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- L'unità motore può essere pulita con un panno leggermente umido non lanuginoso.
- Gli elementi accessori devono essere lavati immediatamente dopo l'uso con acqua calda e un detersivo delicato.
- Non lavate in lavastoviglie gli accessori.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- **Attenzione:** nel pulire la lama per sminuzzare e gli altri accessori, prestate attenzione ai bordi taglienti – potrebbero essere estremamente pericolosi.
- Coprite sempre la lama per tritare/macinare con l'apposito coperchio di protezione in plastica.
- Usate solo una spatola di legno o di plastica per rimuovere i residui di alimenti dal contenitore.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità

locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

SEVERIN

Husholdningsmaskine

Kære kunde,
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning
Vær opmærksom på om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets og tilbehørets dele

1. Kabinet
2. Betjeningsknap
3. Ledning med stik
4. Knivinddækning
5. Kobling til drivakslen
6. Drivaksel
7. Røreskål
8. Forlænger til drivakslen
9. Skære-/hakkekniv
10. Æltetilbehør
11. Holder med snittetilbehør
12. Rivejernstilbehør
13. Låg til røreskålen
14. Støder
15. Blenderglas med låg

Vigtige sikkerhedsregler

- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig gives lov til at benytte dette apparat. Apparatet og dets ledning må altid holdes langt væk fra børn.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- **Advarsel:** Hold altid børn væk fra emballagen eftersom den udgør en potentiel fare. Der er f.eks. risiko for kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både selve apparatet og alt dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- Apparatet bør altid placeres på en plan overflade. Lad ikke kabinettet eller ledningen komme i kontakt med åben ild eller med varme overflader såsom kogeplader.
- Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn når det er tilsluttet til strømforsyningen. Tag

altid stikket ud af stikkontakten selv om rummet kun forlades kortvarigt.
- Snitte- og rivejernstilbehørsdelene er meget skarpe. For at forebygge risikoen for alvorlig tilskadekomst ved tømning af røreskålen eller rengøring af apparatet, bør der udvises meget stor forsigtighed når disse tilbehørsdele håndteres.
- Det er nødvendigt at være meget forsigtig, når der hældes varm væske ned i røreskålen, da der kan afgives varm em/damp.
- **Advarsel:** Hæld aldrig varm væske ned i blenderglasset.
- **Advarsel:** Benyt altid den behørige støder til at presse maden ned i skålen. Benyt aldrig under nogen omstændigheder fingrene.
- Rør aldrig ved bevægelige dele under brug - dette kan være yderst farligt.
- Dette apparat bør kun benyttes med det tilbehør, som producenten foreskriver og i overensstemmelse med de formål der beskrives i brugsanvisningen.
- **Sluk altid for apparatet, tag stikket ud af stikkontakten og vent til motoren er stoppet fuldstændigt**
  - **inden samling eller demontering af apparatet.**
  - **inden låget åbnes,**
  - **når nogen af tilbehørsdelene sættes på eller tages af,**
  - **i tilfælde af fejlfunktion,**
  - **efter brug,**
  - **under rengøring.**
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- **Advarsel:** Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Før brug

Fjern al emballage fuldstændigt og rengør alle tilbehørsdelene som anvist i afsnittet *Generel rengøring og vedligehold*.

Betjeningsknappen

Apparatets betjeningsknap har følgende indstillinger:

II Apparatet er tændt - høj hastighed
I Apparatet er tændt - lav hastighed
0 Apparatet er slukket.
P Når knappen holdes i denne position: Tændt – høj hastighed.

Ledningsoprul

Ved opbevaring kan ledningen vikles op på undersiden af apparatet. Den bør altid vikles helt ud når apparatet tages i brug.

Betjening:
Generel information

- Allerførst sættes det behørige tilbehør på

apparatet.
- **Bemærk:** Denne husholdningsmaskine er udstyret med 2 sikkerhedskontakter. Apparatet kan kun tændes hvis det valgte tilbehør er tilpasset og lukket korrekt.
- Sluk for apparatet efter brug (positionen '**0**') og vent med at udskifte eller fjerne tilbehøret indtil motoren er fuldstændigt stoppet.

Hakke/findele og mose
- Sæt drivakslen på koblingen.
- Sæt røreskålen på med håndtaget vendt til højre og drej skålen med uret indtil den er fastlåst ved at pilemarkeringen og låsesymbolet står ud for hinanden.
- Sæt forlængeren til drivakslen fast på drivakslen.
- Tag knivinddækningen af og sæt hakke/skærekniven fast på forlængeren på drivakslen således at kniven næsten rører bunden af røreskålen.
- **Advarsel:** Hold kun i knivens fingergreb. Klingerne er utrolig skarpe.
- Hæld ingredienserne (max. 700 g) i skålen.
- Sæt låget på røreskålen og drej det med uret indtil det låses fast.
- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge den behørige støder når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.

Betjeningsknappens indstilling
Vi anbefaler brug af indstillingen **P**. Til denne funktion bør man udelukkende benytte pulsindstillingen (**P)**. Den ønskede grad af hakning (fra grov til fin) af kød, løg, tørret frugt, selleri, fisk osv. vil normalt opnås i løbet af 15 – 30 sekunder.

Purering
Røreskålen kan fyldes med op til 1 liter kold væske (f.eks. suppe). Vær altid opmærksom på at temperaturen ikke overstiger 80 °C.
- Start altid tilberedningen på hastighed **1;** øg om nødvendigt hastigheden til trin **II**.

Æltning
- Sæt drivakslen på koblingen.
- Sæt røreskålen på med håndtaget vendt til højre og drej skålen med uret indtil den er fastlåst ved at pilemarkeringen og låsesymbolet står ud for hinanden.
- Sæt forlængeren til drivakslen fast på drivakslen.
- Sæt æltetilbehøret fast på forlængeren på drivakslen således at det næsten rører ved bunden af skålen.
- Sæt låget på røreskålen og drej det med uret indtil det låses fast.
- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge den behørige støder når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.

Bemærk:
- Kom alle ingredienserne i røreskålen; til 700 g dej benyttes ca. 400 g mel og 290 ml vand.
- Når dejen æltes bør apparatet ikke køre i mere end 1 minut ad gangen, hvorefter det bør få tid til at køle af i ca. 1 minut. Et maksimum på 5 sådanne æltecyklusser bør aldrig overskrides, hvorefter apparatet må få tid til at køle fuldstændigt af.

Betjeningsknappens indstilling
- Start altid tilberedningen på hastighed **1;** øg om nødvendigt hastigheden til trin **II**.
- Dejen er færdig når den har samlet sig i

en kugle.

Snitte- og rivejern

- Sæt drivakslen på koblingen.
- Sæt røreskålen på med håndtaget vendt til højre og drej skålen med uret indtil den er fastlåst ved at pilemarkeringen og låsesymbolet står ud for hinanden.
- Sæt den ønskede tilbehørsdel fast på holderen og tryk den ned til det høres at den sidder på plads.
- Sæt holderen fast på drivakslen.
- Sæt låget på røreskålen og drej det med uret indtil det låses fast.
- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge den behørige støder når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.
- **Start altid husholdningsmaskinen inden fødevarerne tilsættes** gennem tilførselsrøret.
- Fyld aldrig mere end 1 kg fødevarer i maskinen. Hvis der skal laves større portioner, må skålen tømmes ind imellem.

Funktioner og betjeningsindstillinger

Tilbehørsdel	Funktion	Hastighed
Snittetilbehør	Skære tykke skiver (f.eks. agurk, gulerødder, kartofler)	II
Rivejern	Rive grøntsager eller lave råkost (f.eks. gulerødder, agurk, squash/ courgetter)	II

Blendertilbehør

- Sæt blenderglasset på apparatet med håndtaget mod højre og lås det fast ved at dreje det med uret indtil låsesymbolet står ud for pilemarkeringen.
- Hæld ingredienserne ned i blenderglasset og sæt låget på.
- Hvis der skal tilføres yderligere ingredienser under tilberedningen, kan proppen i låget tages ud ved at dreje den mod uret.
- Efter brug slukkes blenderen og glasset tages af ved at dreje det lidt mod uret.
- **Advarsel:** Kør aldrig blenderen når glasset er tomt. Den bør heller aldrig fyldes med udelukkende tørre ting, såsom nødder, mandler etc.
- **Maksimal påfyldning:**
  - 1,5 liter væske, eller
  - 300 g frugt eller kogte grøntsager

Betjeningsindstillinger

- Til blød frugt og kogte grøntsager vælges hastighedsindstilling **I-II**, eller brug pulsindstillingen (**P**).
- Til hårdere typer frugt bør man vælge hastighedsindstilling **II** eller pulsindstillingen (**P**).

Kort tids betjening:

Når blenderen benyttes skal man være opmærksom på at den kun er beregnet til kort tids betjening. Dette betyder at apparatet ikke må køre i mere end 60 sekunder ad gangen. Sluk herefter apparatet og lad det køle tilstrækkeligt af inden bearbejdningen genoptages.

Generel rengøring og vedligehold

- Sluk apparatet efter brug og tag stikket ud af stikkontakten og vent til motoren er fuldstændig stoppet.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet

ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Kabinettet kan rengøres med en letfugtig, fnugfri klud.
- Apparatets dele skal vaskes grundigt efter brug med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
- Kom ikke tilbehørsdelene i opvaskemaskinen.
- Benyt aldrig slibende og skrappe rengøringsmidler.
- **Advarsel:** Ved rengøring af skærekniven og de andre tilbehørsdele må man passe på de skarpe klinger – disse kan være meget farlige.
- Opbevar altid skære-/hakkekniven med knivinddækningen påsat.
- Benyt altid kun træ- eller plasticspatler til at fjerne rester af mad fra røreskålen.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Matberedare

Bästa kund!
Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget
Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Huvudenhet och tilläggsutrustning
1. Huvudenhet
2. På /av-knapp
3. Elsladd med stickpropp
4. Knivens skyddshölje
5. Drivkoppling
6. Drivaxel
7. Skål
8. Drivaxelns tilläggsdel
9. Skiv-/hackkniv
10. Knådningstillbehör
11. Fäste med skivningstillbehör
12. Strimlingsinsats
13. Skålens lock
14. Matare
15. Mixerkanna med lock

Viktiga säkerhetsföreskrifter
- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn får inte använda denna apparat. Apparaten och dess elsladd bör ställas utom räckhåll för barn.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Kontrollera noga om det finns några fel på huvudenheten och alla tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t. ex. har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t.o.m. osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- Apparaten bör endast placeras på en jämn yta. Låt inte höljet eller elsladden komma i kontakt med öppen eld eller heta ytor såsom spisplattor.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är ansluten till elutaget. Dra alltid stickproppen ur vägguttaget även om du lämnar rummet för bara en liten stund.
- Skivnings- och strimlingstillbehören är extremt vassa. Förhindra eventuella skador under tömning av skålen eller

rengöring av apparaten genom att vara mycket försiktig när du hanterar dessa tillbehör.

- Stor försiktighet är nödvändig när het vätska hälls i beredningsskålen, eftersom den kan avge het ånga.
- **Varning:** sätt inte het vätska i mixerkannan.
- **Varning:** Använd alltid mataren när du tillsätter mat i skålen. Använd under inga omständigheten dina händer.
- Rör inte de rörliga delarna av matberedaren när den är i användning - detta kan vara ytterst farligt.
- Apparaten bör endast användas med den utrustning som medföljt apparaten och i enlighet med de ändamål som beskrivits i denna bruksanvisning.
- **Stäng alltid av apparaten, dra stickproppen ur vägguttaget och vänta tills motorn helt har stannat**
  - **innan du tar apparaten i användning eller monterar ihop den.**
  - **innan du öppnar locket**
  - **när du lägger till eller tar bort tillbehör,**
  - **om apparaten skulle krångla,**
  - **efter användning,**
  - **innan rengöring.**
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- **Varning:** Felaktig användning kan orsaka svåra personskador.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i kontor och andra kommersiella miljöer,
  - inom jordbrukssektorn,
  - för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,
  - för kunder i bed-and-breakfast hus.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

Innan första användningen

Avlägsna allt förpackningsmaterial helt och rengör alla tillbehör enligt beskrivningen i avsnittet *Generell rengöring och skötsel.*

På/Av-knapp

Apparatens knapp har följande lägen:

II Maskinen är påkopplad - hög effekt
I Maskinen är påkopplad - låg effekt
0 Maskinen är avstängd.
P Med knappen i detta läge: På – hög fart.

Sladdvinda

Elsladden kan rullas upp för förvaring på undersidan av enheten. Rull ut den fullständigt innan du tar den i användning.

Användning:
Allmän information

- Montera till att börja med det tillbehör du önskar använda på sin plats.
- **Anm.:** Denna hushållsapparat är utrustad med två säkerhetsknappar. Den kan endast startas om de utvalda tillbehören är korrekt fastsatta och vridna till låst läge.
- Stäng av matberedaren efter användning (hastighetsinställning '**0**') och vänta tills motorn har stannat helt innan tilläggsutrustningen byts eller tas bort.

Skivning/hackning och mosning
- Montera drivaxeln till drivenheten.
- Montera skålen med handtaget till höger och vrid den medsols tills låssymbolen och det triangulära märket är i rät linje.
- Montera drivaxelsförlängningen på drivaxeln.
- Avlägsna skyddskåpan och montera skivnings-/hackningskniven på drivaxelsförlängningen på ett sådant sätt så att kniven nästan rör skålens botten.
- **Varning:** Håll i kniven endast vid dess skaft. Eggen är ytterst vassa.
- Lägg ingredienserna (max. 700 g) i skålen.
- Lägg locket på skålen och vrid det medsols tills det låses på plats.
- Av säkerhetsskäl bör den för ändamålet ämnade mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.

Inställning vid användning
Vi rekommenderar användning av knappinställningen **P.** För denna funktion bör du endast använda pulsinställningen (**P**). Det önskvärda resultatet för skivning/hackning (från grovt till fint) av kött, lök, torkad frukt, selleri, fisk etc. uppnås normalt efter ca 15-30 sekunder.

Mosning
Skålen rymmer maximalt 1 liter kall vätska (t ex soppa). Försäkra dig om att temperaturen inte överstiger 80 °C.
- Starta alltid processen i fartnivå **I;** öka till nivå **II** vid behov.

Knådning
- Montera drivaxeln på drivenheten.
- Montera skålen med handtaget till höger och vrid den medsols tills låssymbolen och det triangulära märket är i rät linje.
- Montera drivaxelsförlängningen på drivaxeln.
- Montera knådningsinsatsen på drivaxelförlängningen så att insatsen nästan rör vid skålens botten.
- Lägg locket på skålen och vrid det medsols tills det låses på plats.
- Av säkerhetsskäl bör **den för ändamålet ämnade** mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.

Notera:
- Lägg ingredienserna i skålen; för 700 g deg behövs ca 400 g mjöl och 290 ml vatten.
- När du tillreder degen bör apparaten inte vara igång mera än 1 minut åt gången, varefter du bör låta den svalna ca 1 minut. Maximalt 5 sådana omgångar bör inte överskridas, enheten måste tillåtas svalna fullständigt efteråt.

Inställning vid användning
- Starta alltid processen vid fartnivå **I;** öka till nivå **II** vid behov.
- Degen är färdig när den har formats till en boll.

Skivning och strimling
- Montera drivaxeln på drivenheten.
- Montera skålen med handtaget till höger och vrid den medsols tills låssymbolen och det triangulära märket är i rät linje.
- Montera den önskade tillsatsen på fästet och tryck ner den tills du hör att den låses på plats.

- Montera tillsatsen på drivaxeln.
- Lägg locket på skålen och vrid det medsols tills det låses på plats.
- Av säkerhetsskäl bör den för ändamålet ämnade mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.
- **Apparaten bör alltid vara igång när man tillsätter ingredienser** i påfyllningsöppningen.
- Matberedaren rymmer högst 1 kg mat åt gången. När större mängder mat bereds, bör skålen tömmas emellanåt.

Funktioner och användningsinställningar

Skivningsinsats	Funktion	Hastighet
Skivare	skärning av tjockare skivor (t.ex. gurka, morot, potatis)	II
Strimlare	Strimling av råa grönsaker eller rå vegetarisk mat (t.ex. morot, gurka, zucchini)	II

Mixertillbehör

- Montera mixerkannan på apparaten med dess handtag till höger och lås den genom att vrida medurs tills låssymbolen är i linje med pilen.
- Lägg ingredienserna i mixerkannan och stäng locket.
- För att tillsätta mera ingredienser under drift, kan proppen i locket borttagas genom att vrida den moturs.
- När du har använt mixern, stänger du av den och tar bort kannan genom att vrida den litet moturs.
- **Varning:** låt inte kannan köra tom. Fyll den inte enbart med torra varor såsom nötter, mandlar osv.
- **Maximal påfyllningsmängd:**
  - 1,5 liter vätska, eller
  - 300 g frukt eller kokta grönsaker

Driftsinställningar

- För mjuka frukter och kokta grönsaker väljer du varvtalsinställning **I-II**, eller använd pulsinställningen (**P**).
- För hårdare typer av frukt, bör hastighetsnivån **II** eller pulsinställningen (**P**) väljas.

Korttidsanvändning:

När du använder mixern bör du komma ihåg att den är konstruerad för att användas bara en kort tid. Detta betyder att den inte skall vara i gång längre än 60 sekunder åt gången. Stäng av apparaten efteråt och låt den svalna tillräckligt länge innan du kopplar på den igen.

Generell rengöring och skötsel

- Stäng av apparaten efter varje användning, dra stickproppen ur vägguttaget och vänta tills motorn har stannat helt.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Höljet kan torkas av med en lätt fuktad, luddfri trasa.
- Extra utrustning bör rengöras noggrant med vatten och milt diskmedel genast efter användningen.
- Diska inte tillbehören i diskmaskin.
- Använd inga slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- **Varning:** Under rengöring av hackkniven

och andra tillsatser bör du var försiktig med vassa egg – dessa kan vara extremt farliga.

- Förvara alltid skär-/hackkniven i dess skyddshölje.
- Använd endast en spatel av trä eller plast för att avlägsna matrester ur skålen.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Yleiskone

Hyvä Asiakas,
Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä
Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Perusrunko ja lisävarusteet ja -osat
1. Päälaite
2. Käyttökytkin
3. Verkkoliitäntäjohto ja pistoke
4. Suojaava teräkansi
5. Koneiston kytkin
6. Akseli
7. Kulho
8. Käyttöakselin jatke
9. Paloittelu- ja jauhantaterä
10. Taikinanalustin
11. Jalusta ja viipalointiosa
12. Raastinosa
13. Kulhon kansi
14. Syöttöpainin
15. Kannellinen sekoituskulho

Tärkeitä turvallisuusohjeita
- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
- Lasten ei saa antaa käyttää laitetta. Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Ennen käyttöä laite ja kaikki lisäosat tulee tarkastaa perusteellisesti vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.
- Laite tulisi asettaa aina tasaiselle alustalle. Älä anna laitteen rungon tai liitäntäjohdon joutua kosketuksiin avoliekkien tai kuumien pintojen (esim. lieden keittolevyjen) kanssa.
- Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa kytkettynä pistorasiaan. Kytke pistotulppa aina irti seinäpistorasiasta silloinkin kun poistut huoneesta vain hetkeksi.
- Leikkaamiseen ja raastamiseen tarkoitetut lisäosat ovat erittäin teräviä. Vakavien

vammojen estämiseksi on syytä olla erittäin varovainen kulhon tyhjennyksen tai laitteen puhdistuksen aikana näiden osien käsittelyn suhteen.
- Ole erittäin varovainen, kun kaadat kuumaa nestettä käsittelykulhoon, sillä siitä saattaa vapautua kuumaa höyryä.
- **Huomautus:** Älä laita sekoituskulhoon kuumaa nestettä.
- **Huomautus:** Käytä aina sopivaa paininta ruoan syöttämistä varten kulhoon. Älä missään olosuhteissa käytä siihen käsiäsi.
- Älä koske liikkuvia osia käytön aikana; se saattaa olla erittäin vaarallista.
- Laitetta tulee käyttää vain valmistajan toimittamien varusteiden kanssa ja käyttöohjeiden kuvaamaan tarkoitukseen.
- **Kytke aina laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja odota, että moottori on kokonaan pysähtynyt**
  - **ennen laitteen lisäosan asentamista siihen tai purkua.**
  - **ennen kannen avaamista,**
  - **lisälaitteita kiinnitettäessä ja irrotettaessa,**
  - **jos laitteessa on vikaa,**
  - **käytön jälkeen,**
  - **laitetta puhdistettaessa.**
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistokkeeseen.
- **Varoitus:** Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia henkilövammoja.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousyritykset
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Turvallisuusmääräysten mukaisesti ja vaarojen välttämiseksi sähkölaitteiden korjauksen (mukaan lukien liitäntäjohdon vaihto) saa suorittaa vain sähköalan ammattilainen. Jos laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä, ota yhteys asiakaspalveluumme.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Poista kokonaan kaikki pakkausmateriaalit ja puhdista kaikki lisävarusteet ja -osat osassa *Laitteen puhdistus ja huolto* olevan kuvauksen mukaisesti.

Käyttökytkin

Laitteen kytkinasetukset ovat seuraavia:

II Virta on kytketty - täysi teho
I Virta on kytketty - matala teho
0 Virta on katkaistu.
P Kun kytkintä pidetään tässä asennossa: kytketty – täysi teho.

Kelattavan liitäntäjohdon säilytyslokero

Liitäntäjohto voidaan kelata kokoon sen säilyttämiseksi laitteen alaosassa. Kelaa johto kokonaan auki ennen käyttöä.

Käyttö:

Yleistä

- Kiinnitä ensin tarvittava lisälaite.
- **Huom.** Tässä laitteessa on 2 turvakytkintä, ja se voidaan kytkeä sähköverkkoon vain silloin, kun käyttöön valitut lisälaitteet on kiinnitetty ja lukittu asianmukaisesti.
- Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen

(nopeussäätimen asento ”**0**”) ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt täysin ennen lisälaitteiden vaihtamista tai irrottamista.

Paloitteleminen/jauhaminen ja soseuttaminen

- Kiinnitä akseli käyttöyksikköön.
- Kiinnitä kulho niin että kahva tulee oikealle ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes lukkosymboli ja kolmiomerkki ovat kohdakkain.
- Kiinnitä käyttöakselin jatke akselille.
- Irrota suojaava kansi ja kiinnitä paloittelu-/ jauhantaterä käyttöakselin jatkeeseen siten, että terä melkein koskettaa kulhon pohjaa.
- **Varoitus:** Tartu terään vain sen kahvasta. Terät ovat erittäin teräviä.
- Laita ainekset (maks. 700 g) kulhoon.
- Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse paikalleen myötäpäivään kiertämällä.
- Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppiloon. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.

Säädöt

Suosittelemme kytkinasetuksen **P** käyttöä. Tätä toimintoa varten tulisi käyttää vain Pulse-asetusta (**P**). Haluttu palottelu-/ jauhamistaso (karkeasta hienoon) lihalle, sipulille, kuivatuille hedelmille, kalalle, jne. saavutetaan normaalisti 15-30 sekunnissa.

Soseuttaminen

Kulho täytetään enintään 1 litra kylmää nestettä (esim. keittoa). Varmista, ettei lämpötila ylitä 80 °C.

- Aloita aina teholla **I** ja lisää tehoa tasolle **II**, jos tarpeellista.

Taikinan alustaminen

- Kiinnitä akseli käyttöyksikköön.
- Kiinnitä kulho niin että kahva tulee oikealle ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes lukkosymboli ja kolmiomerkki ovat kohdakkain.
- Kiinnitä käyttöakselin jatke akselille.
- Kiinnitä taikinanalustin käyttöakselin jatkeeseen niin että taikinanalustin melkein koskettaa kulhon pohjaa.
- Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse paikalleen myötäpäivään kiertämällä.
- Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppiloon. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.

Huomautus:

- Laita ainekset kulhoon: 700 gramman taikinaa varten tarvitaan 400 g jauhoja ja 290 ml vettä.
- Taikinaa valmistettaessa laite ei saa käydä kuin korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan, jonka jälkeen sen pitää antaa jäähtyä 1 minuutin ajan. Laitetta saa käyttää korkeintaan 5 tällaista jaksoa peräkkäin, jonka jälkeen sen pitää antaa jäähtyä kokonaan.

Säädöt

- Aloita aina teholla **I** ja lisää tehoa tasolle **II**, jos tarpeellista.
- Taikina on valmista, kun se on muotoutunut palloksi.

Viipaloiminen ja silppuaminen

- Kiinnitä akseli käyttöyksikköön.
- Kiinnitä kulho niin että kahva tulee oikealle ja lukitse se kääntämällä myötäpäivään, kunnes lukkosymboli ja kolmiomerkki ovat kohdakkain.

- Kiinnitä haluamasi lisäosa jalustalle ja paina alaspäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
- Kiinnitä lisäosallinen jalusta akselille.
- Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse paikalleen myötäpäivään kiertämällä.
- Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppiloon. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.
- **Kytke aina laitteeseen virta, ennen** kuin syötät ruoka-aineita syöttösuppiloon.
- Älä laita laitteeseen ruokaa 1 kg enempää. Kun käsittelet suurempia määriä, tyhjennä kulho säännöllisesti.

Toiminnot ja käyttöasetukset

Leikkuriosa	Toiminto	Nopeus
Viipalointiterä	paksumpien viipaloiden leikkaus (esim. kurkku, porkkana, peruna)	II
Raastinosa	dippivihannesten tai kypsentämättömien kasvisruoka-ainesten raastaminen (esim. porkkana, kurkku, kesäkurpitsa)	II

Sekoitinosa

- Kiinnitä sekoituskulho laitteen päälle niin, että kahva tulee oikealle ja lukitse se myötäpäivään kiertämällä, kunnes lukkosymboli on kunnolla kohdakkain nuolimerkin kanssa.
- Laita ainekset sekoituskulhoon ja sulje kansi.
- Muita aineksia voidaan lisätä käytön aikana irrottamalla kannessa oleva tulppa vastapäivään kiertämällä.
- Katkaise käytön jälkeen laitteesta virta ja irrota kulho kiertämällä sitä hieman vastapäivään.
- **Varoitus:** Älä anna kulhon käydä tyhjänä. Älä lisää siihen pelkästään kuivia aineksia, kuten pähkinöitä, manteleita tms.
- **Maksimi täyttömäärä**:
  - 1,5 litraa nestettä tai
  - 300 g hedelmiä tai kypsennettyjä vihanneksia

Käyttöasetukset

- Pehmeille hedelmille ja vihanneksille sopiva nopeusasetus on **I-II** tai pulssiasetus (**P**).
- Valitse kovempia hedelmiä ja vihanneksia varten nopeusasetus **II** tai pulssiasetus (**P**).

Lyhytaikainen käyttö

Huomioi sekoitinta käyttäessäsi, että se on suunniteltu vain lyhytaikaista käyttöä varten. Ts. laitetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti yli 60 sekuntia. Kytke laite käytön jälkeen pois päältä ja anna sen jäähtyä ennen kuin käytät sitä uudestaan.

Laitteen puhdistus ja huolto

- Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt täysin.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Voit pyyhkiä rungon kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
- Laitteen varusteet tulee puhdistaa välittömästi käytön jälkeen kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella.
- Älä pese lisäosia astianpesukoneessa.

- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita pesuaineita.
- **Varoitus:** Varo teräviä reunoja paloitteluterän tai muiden lisäosien puhdistuksen aikana – ne voivat olla erittäin vaarallisia.
- Säilytä paloittelu- ja jauhantaterää aina suojaavan teräkannen sisällä.
- Käytä ruokajäämien irrottamiseen kulhosta ainoastaan puista tai muovista lastaa.

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa
Maahantuoja:
Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Robot kuchenny

Szanowni Klienci!
Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej
Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Korpus główny i elementy czynnościowe robota
1. Korpus
2. Włącznik
3. Przewód zasilający z wtyczką
4. Osłona ochronna na noże
5. Sprzęgło napędu
6. Wałek napędowy
7. Pojemnik wieloczynnościowy
8. Przedłużenie wałka napędowego
9. Noże rozdrabniające
10. Mieszadło do ciasta
11. Tarcza z wkładką do krojenia.
12. Wkładka do tarkowania
13. Pokrywa pojemnika wieloczynnościowego
14. Popychacz
15. Dzbanek miksujący z pokrywką

Instrukcja bezpieczeństwa
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci. Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia lub jego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić korpus i akcesoria pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.

- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód przyłączeniowy nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Urządzenie ustawiać wyłącznie na równej powierzchni. Należy uważać, aby przewód zasilający i korpus urządzenia nie były narażone na działanie otwartego ognia lub gorących elementów, np. płyty kuchennej lub grzejnej.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
- Nie zostawiać urządzenia podłączonego do zasilania bez nadzoru. Zawsze należy wyjąć wtyczkę z kontaktu, nawet wychodząc z pomieszczenia tylko na chwilę.
- Wkładki do krojenia i tarkowania mają bardzo ostre brzegi. Aby uniknąć poważnego obrażenia ciała podczas opróżniania pojemnika wieloczynnościowego lub czyszczenia urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność posługując się tymi elementami.
- Podczas wlewania gorących płynów do pojemnika wieloczynnościowego należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ z pojemnika może wydobyć się gorąca para.
- **Uwaga!** Nie wlewać gorących płynów do dzbanka miksującego.
- **Uwaga:** Wprowadzając żywność do pojemnika wieloczynnościowego, zawsze należy korzystać z popychacza. W żadnym przypadku nie wkładać palców.
- Nie dotykać ruchomych części robota w trakcie pracy, ponieważ grozi to poważnymi obrażeniami ciała.
- Urządzenie można używać wyłącznie w połączeniu z elementami czynnościowymi producenta, zgodnie z ich przeznaczeniem, o którym mowa poniżej.
- **W poniższych sytuacjach urządzenie należy zawsze wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i zaczekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma:**
  - **przed przystąpieniem do składania lub rozkładania urządzenia;**
  - **przed otwarciem pokrywy;**
  - **przed nałożeniem lub zdjęciem końcówki lub nasadki;**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- **Uwaga:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - biurach lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą

być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Przed pierwszym użyciem

Usunąć wszystkie elementy opakowania i wyczyścić wszystkie akcesoria zgodnie z instrukcjami w punkcie pt. *Konserwacja i czyszczenie*.

Włącznik

Przełącznik umożliwia następujące ustawienia:

II Robot włączony – wysokie obroty.
I Robot włączony – niskie obroty.
0 Robot wyłączony.
P Kiedy przełącznik jest w tej pozycji: Robot włączony – bardzo wysokie obroty.

Schowek na zwinięty przewód zasilający

Przewód zasilający można zwinąć na czas przechowywania w komorze w spodniej części urządzenia. Przed włączeniem urządzenia przewód należy całkowicie rozwinąć.

Instrukcja obsługi

Informacje ogólne

- Nałożyć żądaną końcówkę lub nasadkę.
- **Uwaga:** Robot wyposażony jest w 2 wyłączniki bezpieczeństwa, które pozwalają uruchomić go tylko wtedy, kiedy wszystkie części zostały prawidłowo zamontowane i dokręcone.
- Po zakończeniu jednej czynności i przed rozpoczęciem następnej, która wymaga wymiany elementów, należy wyłączyć urządzenie (regulator prędkości w pozycji ‚**0**'), poczekać aż silnik przestanie pracować i dopiero wtedy wymienić elementy czynnościowe.

Rozdrabnianie/siekanie i robienie purée

- Nałożyć wałek napędowy na korpus.
- Nałożyć pojemnik wieloczynnościowy z uchwytem po prawej stronie i przekręcić go w prawo, aż symbol zamknięcia znajdzie się naprzeciw trójkącika.
- Nałożyć przedłużenie wałka napędowego na wałek.
- Zdjąć osłonę ochronną z noża i przymocować go do przedłużenia wałka napędowego w taki sposób, aby nóż prawie dotykał dna pojemnika wieloczynnościowego.
- **Uwaga:** Noże należy trzymać wyłącznie za górny uchwyt – ponieważ są bardzo ostre, należy się z nimi obchodzić ze szczególną ostrożnością.
- Następnie włożyć do pojemnika wieloczynnościowego składniki przeznaczone do rozdrobnienia (maks. 700 g).
- Na pojemnik wieloczynnościowy nałożyć pokrywę i przekręcić ją w prawo, aż się zablokuje.
- Ze względów bezpieczeństwa, dodając do pojemnika wieloczynnościowego nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać odpowiedniego popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.

Ustawienia

Zaleca się ustawianie przełącznika w pozycji **P**. Przy tej czynności należy korzystać

wyłącznie z pracy pulsacyjnej **(P)**. Żądany poziom posiekania/zmielenia (od grubego po drobne) mięsa, cebuli, suszonych owoców, selera, ryby, itd. osiąga się zazwyczaj po ok. 15-30 sekundach.

Robienie purée

Do pojemnika wieloczynnościowego można wlać maksymalnie 1 litr zimnego płynu (np. zupy). Temperatura produktu nie powinna przekraczać 80°C.

- Zaczynać od prędkości **I**, po czym w razie potrzeby można zwiększyć ją do poziomu **II**.

Wyrabianie ciasta

- Nałożyć wałek napędowy na korpus.
- Nałożyć pojemnik wieloczynnościowy z uchwytem po prawej stronie i przekręcić go w prawo, aż symbol zamknięcia znajdzie się naprzeciw trójkącika.
- Nałożyć przedłużenie wałka napędowego na wałek.
- Przymocować mieszadło do ciasta do przedłużenia wałka napędowego w taki sposób, aby prawie dotykało dna pojemnika wieloczynnościowego.
- Na pojemnik wieloczynnościowy nałożyć pokrywę i przekręcić ją w prawo, aż się zablokuje.
- Ze względów bezpieczeństwa, dodając do pojemnika wieloczynnościowego nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać odpowiedniego popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.

Wskazówka:

- Umieścić w misce potrzebne składniki: na 700 g ciasta potrzebne jest około 400 g mąki i 290 ml wody.
- Podczas wyrabiania ciasta urządzenie nie powinno pracować bez przerwy przez okres dłuższy niż 1 minutę, po którym należy pozostawić je do ostygnięcia na około 1 minutę. Maksymalnie można wykonać pod rząd 5 takich cykli, po czym należy odstawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

Ustawienia

- Zaczynać od prędkości I, po czym w razie potrzeby można zwiększyć ją do poziomu II.
- Ciasto jest gotowe, kiedy osiągnie spoistą konsystencję.

Krajanie i rozdrabnianie

- Nałożyć wałek napędowy na korpus.
- Nałożyć pojemnik wieloczynnościowy z uchwytem po prawej stronie i przekręcić go w prawo, aż symbol zamknięcia znajdzie się naprzeciw trójkącika.
- Włożyć żądaną wkładkę do tarczy i wcisnąć ją, aż się zablokuje.
- Nałożyć tarczę z wkładką na wałek napędowy.
- Na pojemnik wieloczynnościowy nałożyć pokrywę i przekręcić ją w prawo, aż się zablokuje.
- Ze względów bezpieczeństwa, dodając do pojemnika wieloczynnościowego nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać odpowiedniego popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.
- **Uwaga:** Przed rozpoczęciem dodawania przez lejek do pojemnika wieloczynnościowego składników przeznaczonych do rozdrobnienia urządzenie należy włączyć.
- Nie należy wkładać do pojemnika

wieloczynnościowego więcej niż 1 kg składników żywnościowych. Chcąc rozdrobnić większą ilość żywności, należy ją podzielić na kilka partii.

Funkcje i ustawienia

Ostrze do szatkowania	**Funkcja**	**Prędkość**
Krajalnica	krojenie w grube plastry (np. ogórek, marchew, ziemniaki)	**II**
Tarka	ucieranie surowych warzyw lub innych surowych dań wegetariańskich (np. marchew, ogórek, cukinia)	**II**

Dzbanek miksujący

- Nałożyć dzbanek miksujący na korpus, z uchwytem skierowanym w prawo i zablokować dzbanek obracając uchwyt w lewo, aż symbol zamknięcia zrówna się ze strzałką.
- Włożyć żądane składniki do dzbanka miksującego i zamknąć pokrywkę.
- Aby dodać inne składniki w trakcie miksowania, można zdjąć zatyczkę w pokrywce, przekręcając ją w lewo.
- Po zakończeniu miksowania wyłączyć urządzenie i zdjąć dzbanek obracając jego uchwyt lekko w prawo.
- **Uwaga!** Nie włączać pustego dzbanka miksującego. Nie napełniać dzbanka wyłącznie suchymi produktami, takimi jak orzechy, migdały itp.
- **Maksymalne wypełnienie:**
  - 1,5 litra płynu, lub
  - 300 g owoców bądź warzyw

Ustawienia

- Do miękkich owoców i gotowanych warzyw wybrać ustawienie **I-II** albo pracę pulsacyjną (**P**).
- Do twardszych owoców należy wybrać ustawienie **II** albo pracę pulsacyjną (**P**).

Praca pulsacyjna:

Mikser przeznaczony jest do pracy pulsacyjnej, tzn. w krótkich odstępach czasu. Oznacza to, że nie powinien pracować w sposób ciągły dłużej niż 60 sekund. Po tym czasie należy urządzenie wyłączyć i odczekać przed ponownym włączeniem, tak długo, aż silnik wystarczająco ostygnie.

Konserwacja i czyszczenie

- Po zakończeniu czynności należy wyłączyć robota ustawiając przełącznik w pozycji Off. Wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Obudowę może czyścić lekko wilgotną ściereczką.
- Elementy czynnościowe należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu bezpośrednio po użyciu.
- Nie myć akcesoriów ani wkładek w zmywarce.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno stosować żrących środków czyszczących.
- **Uwaga:** Podczas mycia wkładki z ostrzami oraz innych akcesoriów należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ ostre krawędzie mogą spowodować poważne skaleczenia.
- Noże rozdrabniające należy przechowywać w załączonej osłonie.

- Usuwając resztki produktów z pojemnika wieloczynnościowego, używać wyłącznie drewnianej lub plastikowej łopatki.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Επεξεργαστής τροφίμων

Αγαπητοί πελάτες,
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που γνωρίζουν καλά τις οδηγίες.

Σύνδεση με την κεντρική παροχή ρεύματος
Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Κύρια μονάδα και εξαρτήματα
1. Κύρια μονάδα
2. Διακόπτης λειτουργίας
3. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
4. Προστατευτικό κάλυμμα λεπίδας
5. Συμπλέκτης κίνησης
6. Άξονας κίνησης
7. Μπολ
8. Προέκταση άξονα κίνησης
9. Λεπίδα τεμαχισμού/αλέσματος
10. Εργαλείο για ζύμωμα
11. Υποδοχή με εξάρτημα κοπής
12. Ένθετο τρίφτη
13. Καπάκι μπολ
14. Γουδοχέρι
15. Κανάτα μπλέντερ με καπάκι

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή. Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα και όλα τα εξαρτήματα για τυχόν ελαττώματα. Εάν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή.

- Να τοποθετείτε τη συσκευή μόνο σε επίπεδη επιφάνεια. Το περίβλημα και το ηλεκτρικό καλώδιο δεν θα πρέπει να έρχονται σε επαφή με γυμνές φλόγες ή τυχόν θερμές επιφάνειας, όπως οι εστίες.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ είναι συνδεδεμένη. Να αφαιρείτε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, ακόμη κι όταν βγαίνετε από το δωμάτιο για πολύ λίγο.
- Τα εξαρτήματα τεμαχισμού και τριψίματος είναι εξαιρετικά αιχμηρά. Για να αποφύγετε την πιθανότητα πρόκλησης σοβαρού τραυματισμού όταν αδειάζετε το μπολ ή καθαρίζετε τη συσκευή, να προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε αυτά τα εξαρτήματα
- Απαιτείται μεγάλη προσοχή όταν ρίχνετε το ζεστό υγρό στο μπολ, επειδή μπορεί να εκλυθεί ζεστός ατμός.
- **Προσοχή!** Μην τοποθετείτε ζεστό υγρό μέσα στην κανάτα μπλέντερ.
- **Προσοχή!** Να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο γουδοχέρι για να προσθέτετε τρόφιμα στο μπολ. Σε καμία περίπτωση, μη χρησιμοποιήσετε τα χέρια σας.
- Μην αγγίζετε ποτέ κάποιο εξαρτήματα κατά τη λειτουργία της συσκευής. Κάτι τέτοιο είναι πολύ επικίνδυνο.
- Η συσκευή αυτή λειτουργεί μόνο με τα εξαρτήματά της και με τον τρόπο που περιγράφεται στο παρόν φυλλάδιο.
- **Πάντα να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να περιμένετε έως ότου το μοτέρ σταματήσει εντελώς.**
  - **πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση της συσκευής,**
  - **πριν ανοίξετε το καπάκι,**
  - **όταν προσθέτετε ή αφαιρείτε τα εξαρτήματα,**
  - **σε περίπτωση βλάβης,**
  - **μετά τη χρήση,**
  - **κατά τον καθαρισμό.**
- Όταν βγάζετε το φις από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φις.
- **Προσοχή!** Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε καταστήματα, γραφεία και άλλα παρόμοια εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες και άλλα παρόμοια περιβάλλοντα.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κίνδυνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Πριν από την πρώτη χρήση

Αφαιρέστε πλήρως κάθε υλικό συσκευασίας και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως

περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική φροντίδα και καθαρισμός*.

Διακόπτης λειτουργίας

Η συσκευή επιτρέπει τις ακόλουθες ρυθμίσεις διακόπτη:

II Η συσκευή ενεργοποιείται σε - υψηλή ταχύτητα

I Η συσκευή ενεργοποιείται σε - χαμηλή ταχύτητα

0 Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη

P Με το διακόπτη κρατημένο σε αυτή τη θέση: On (Ενεργοποίηση) – υψηλή ταχύτητα.

Χώρος περιέλιξης και φύλαξης ηλεκτρικού καλωδίου

Μπορείτε να τυλίξετε το ηλεκτρικό καλώδιο για φύλαξη στο κάτω μέρος της μονάδας. Ξετυλίξτε το πλήρως πριν από τη λειτουργία.

Λειτουργία:

Γενικές πληροφορίες

- Προσαρμόστε πρώτα το απαιτούμενο εξάρτημα.
- **Σημείωση:** Αυτή η οικιακή συσκευή είναι εξοπλισμένη με 2 διακόπτες ασφάλειας. Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο αν το επιλεγμένο εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σωστά και έχει ασφαλίσει καλά.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά τη χρήση (θέση χειριστηρίου ταχύτητας «**0**») και περιμένετε έως ότου ακινητοποιηθεί πλήρως το μοτέρ πριν αλλάξετε ή βγάλετε ένα από τα εξάρτημα.

Τεμαχισμός/Κοπή κιμά και πολτοποίηση

- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης μέσα στη μονάδα κίνησης.
- Προσαρμόστε το μπολ με τη λαβή προς τα δεξιά και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει μέχρι να ευθυγραμμιστούν το σύμβολο κλειδαριάς και η ένδειξη τριγώνου.
- Τοποθετήστε την προέκταση του άξονα κίνησης στη μονάδα κίνησης.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα και τοποθετήστε τη λεπίδα τεμαχισμού/κοπής κιμά στην προέκταση του άξονα κίνησης με τρόπο ώστε η λεπίδα σχεδόν να αγγίζει το κάτω μέρος του μπολ.
- **Προσοχή!** Κρατήστε τη λεπίδα μόνο από τον πλαστικό άξονα - οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές.
- Ρίξτε τα συστατικά (μέγιστο 700 γρ.) μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο γουδοχέρι όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει να παραμένει τοποθετημένο.

Ρυθμίσεις λειτουργιών

Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση διακόπτη **P**. Για τη λειτουργία αυτή, να χρησιμοποιείτε μόνο τη ρύθμιση διακοπτόμενης λειτουργίας (**P)**. Ο επιθυμητός βαθμός τεμαχισμού/κοπής κιμά (από χοντροκομμένο σε ψιλοκομμένο) για κρέας, κρεμμύδια, ξηρά φρούτα, σέλινο, ψάρι, κτλ. συνήθως επιτυγχάνεται μετά από 15 έως 30 περίπου δευτερόλεπτα.

Πολτοποίηση

Έχετε τη δυνατότητα να γεμίσετε το μπολ με 1 λίτρο κρύου υγρού (π.χ. σούπα), το μέγιστο. Ωστόσο, διασφαλίστε ότι η

θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 80°C.
- Πάντα να ξεκινάτε την επεξεργασία σε βαθμίδα ταχύτητας **I** και να αυξάνετε στη βαθμίδα **II** αν απαιτείται.

Ζύμωμα
- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης μέσα στη μονάδα κίνησης.
- Προσαρμόστε το μπολ με τη λαβή προς τα δεξιά και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει μέχρι να ευθυγραμμιστούν το σύμβολο κλειδαριάς και η ένδειξη τριγώνου.
- Τοποθετήστε την προέκταση του άξονα κίνησης στη μονάδα κίνησης.
- Τοποθετήστε το ένθετο για ζύμωμα στην προέκταση του άξονα κίνησης ώστε το ένθετο σχεδόν να αγγίζει το κάτω μέρος του μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψετε το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο γουδοχέρι όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει να παραμένει τοποθετημένο.

Σημείωση:
- Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο μπολ. Για 700 γρ. ζυμάρι, απαιτούνται περίπου 400 γρ. αλεύρι και 290 ml νερό.
- Όταν φτιάχνετε ζυμάρι, δεν πρέπει να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία συνεχόμενα για περισσότερα από 1 λεπτό. Μετά από το διάστημα αυτό, θα πρέπει να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για 1 λεπτό. Δεν πρέπει να υπερβαίνετε 5 τέτοιους κύκλους το μέγιστο, μετά τους οποίους πρέπει να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

Ρυθμίσεις λειτουργιών
- Να αρχίζετε πάντα την επεξεργασία σε βαθμίδα ταχύτητας **I** και να αυξάνετε στη βαθμίδα **II** αν απαιτείται.
- Το ζυμάρι είναι έτοιμο μόλις πάρει σφαιρικό σχήμα.

Κόψιμο φετών και ψιλό τρίψιμο
- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης μέσα στη μονάδα κίνησης.
- Προσαρμόστε το μπολ με τη λαβή προς τα δεξιά και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει μέχρι να ευθυγραμμιστούν το σύμβολο κλειδαριάς και η ένδειξη τριγώνου.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα στην υποδοχή ένθετου και πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να το ακούσετε να ασφαλίζει τη θέση του.
- Τοποθετήστε την υποδοχή εξαρτήματος στον άξονα κίνησης.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο γουδοχέρι όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει να παραμένει τοποθετημένο.
- Να **ενεργοποιείτε** πάντα τη συσκευή **πριν** προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Μη βάζετε περισσότερο από 1 κιλό τρόφιμα. Κατά την επεξεργασία μεγαλύτερων ποσοτήτων, πρέπει να αδειάζετε το μπολ τακτικά.

Λειτουργίες και ρυθμίσεις λειτουργιών

Εργαλείο για κόψιμο	Λειτουργία	Ταχύτητα
Ένθετο για κόψιμο φετών	για κόψιμο σε πιο χονδρές φέτες (π.χ. αγγούρι, καρότα, πατάτες)	**II**
Τρίφτης	Τρίψιμο λωρίδων λαχανικών ή ωμών χορτοφαγικών τροφίμων (π.χ. καρότα, αγγούρι, κολοκυθάκι)	**II**

Εξάρτημα μπλέντερ

- Τοποθετήστε την κανάτα μπλέντερ επάνω στη συσκευή με τη λαβή προς τα δεξιά και, για να την ασφαλίσετε, περιστρέψτε τη δεξιόστροφα μέχρι το σύμβολο κλειδαριάς να ευθυγραμμιστεί σωστά με την ένδειξη βέλους.
- Ρίξτε τα συστατικά μέσα στην κανάτα μπλέντερ και κλείστε το καπάκι.
- Για να προσθέσετε περισσότερα συστατικά κατά τη λειτουργία, μπορείτε να βγάλετε τον αναστολέα στο καπάκι εάν το περιστρέψετε αριστερόστροφα.
- Αφού χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ, σβήστε το και αφαιρέστε την κανάτα περιστρέφοντάς τη λίγο αριστερόστροφα.
- **Προσοχή!** Μην αφήνετε ποτέ την κανάτα να λειτουργεί άδεια. Μην τη γεμίζετε με ξηρά είδη μόνο, όπως καρύδια, αμύγδαλα, κτλ.
- **Μέγιστη ποσότητα γεμίσματος**:
  - 1,5 λίτρα υγρό, ή
  - 300 γρ. φρούτων ή μαγειρεμένων λαχανικών

Ρυθμίσεις λειτουργιών

- Για μαλακά φρούτα και μαγειρεμένα λαχανικά, επιλέξτε τη ρύθμιση ταχύτητας **I-II** ή χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση παλμικής λειτουργίας (**P**).
- Για σκληρότερους τύπους φρούτων, πρέπει να επιλεγεί το επίπεδο ταχύτητας **II** ή η ρύθμιση παλμικής λειτουργίας (**P**).

Σύντομη λειτουργία:

Όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ, να θυμάστε ότι η συσκευή είναι σχεδιασμένη για σύντομη λειτουργία μόνο, δηλ. δεν πρέπει να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αφήνετε να κρυώσει πριν τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, να βγάζετε πάντα το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να περιμένετε έως ότου το μοτέρ ακινητοποιηθεί εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μπορείτε να σκουπίσετε το κύριο τμήμα με ένα ελαφρά υγρό πανί χωρίς χνούδι.
- Αμέσως μετά τη χρήση, θα πρέπει να πλένετε πολύ καλά τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
- Μην πλένετε τα εξαρτήματα σε πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- **Προσοχή**! Όταν καθαρίζετε τη λεπίδα τεμαχισμού και τα άλλα εξαρτήματα, να προσέχετε τα αιχμηρά άκρα. Μπορεί να είναι εξαιρετικά επικίνδυνα.
- Να αποθηκεύετε πάντα τη λεπίδα τεμαχισμού/κοπής κιμά στο προστατευτικό πλαστικό κάλυμμά της.

- Να χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα για να αφαιρέσετε υπολείμματα τροφίμων από το μπολ.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Кухонный комбайн

Уважаемый покупатель!
Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть
Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Основной блок и аксессуары
1. Основной блок
2. Переключатель скоростей
3. Шнур питания с вилкой
4. Защитный чехол ножа-измельчителя
5. Муфта привода
6. Приводной вал
7. Чаша
8. Удлинитель приводного вала
9. Нож-измельчитель
10. Тестомешалка
11. Держатель с насадкой-ломтерезкой
12. Насадка-терка
13. Крышка чаши
14. Толкатель
15. Кувшин блендера с крышкой

Правила безопасности
- Этот электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- **Предупреждение!** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Перед включением электроприбора необходимо тщательно проверить на наличие повреждений как основное устройство, так и все насадки. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- Устанавливайте прибор только на ровную поверхность. Следите за тем, чтобы корпус прибора или шнур питания не соприкасались с открытым пламенем или с какими-либо горячими предметами, например, с конфорками кухонной плиты.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Не оставляйте включенный в сеть прибор без присмотра. Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки, даже если вы отлучаетесь из комнаты ненадолго.
- Режущие насадки и насадка-терка очень острые. Чтобы предупредить возможность получения серьезной травмы при опорожнении рабочей чаши или при чистке прибора, будьте очень осторожны при обращении с этими насадками.
- Необходимо быть очень осторожным при наливании горячей жидкости в рабочую чашу, так как при этом из нее возможно выплескивание горячей воды или выброс пара.
- **Предупреждение!** Не наливайте горячую жидкость в кувшин блендера.
- **Предупреждение!** Всегда пользуйтесь толкателем при загрузке продуктов в чашу. Ни при каких обстоятельствах не делайте этого руками.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора во время работы - это может быть очень опасно.
- Этот прибор должен использоваться только с насадками из комплекта поставки и только для тех целей, которые указаны в Руководстве по эксплуатации.
- **Всегда выключайте прибор, вынимайте вилку из розетки и дожидайтесь полной остановки двигателя прибора:**
  - **перед сборкой или разборкой прибора,**
  - перед открыванием крышки,
  - при установке или снятии насадок,
  - при любой неполадке,
  - после использования,
  - перед чисткой.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, всегда беритесь только за вилку.
- **Предупреждение**! При неправильном использовании прибора можно получить серьезную травму.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
  - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен

производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Перед первым применением
Полностью удалите все упаковочные материалы и очистите все аксессуары, как указано в разделе *Чистка и общий уход.*

Переключатель скоростей
При установке переключателя в положения, указанные ниже, прибор обеспечивает работу в следующих режимах:

- **II** Работа на высокой скорости.
- **I** Работа на низкой скорости.
- **0** Прибор выключен.
- **P** Работа на высокой скорости при удержании переключателя в этом положении.

Намотка шнура питания
Шнур питания можно смотать для хранения на нижней стороне прибора. Полностью размотайте его перед включением прибора.

Эксплуатация прибора
Общая информация

- Сначала установите нужную насадку.
- **Примечание**. Этот кухонный прибор снабжен 2 защитными выключателями. Он включается только при условии, что выбранная насадка правильно установлена и зафиксирована.
- После использования выключите прибор (регулятор скорости должен находиться в положении '**0**') и дождитесь полной остановки двигателя, прежде чем сменить или снять насадку.

Шинкование/измельчение и приготовление пюре

- Присоедините приводной вал к приводу.
- Установите чашу ручкой вправо и поверните ее для фиксации по часовой стрелке до совмещения символа замка и метки в виде треугольника.
- Присоедините удлинитель приводного вала к приводному валу.
- Снимите защитный чехол и присоедините нож-измельчитель к удлинителю приводного вала, чтобы нож-измельчитель почти касался дна чаши.
- **Предупреждение**! Держите нож-измельчитель только за пластиковую ручку, так как у него очень острые лезвия.
- Положите в чашу ингредиенты (не более 700 г).
- Установите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она защелкнулась на месте.
- В целях безопасности всегда используйте толкатель для закладывания продуктов в загрузочный лоток. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочном лотке.

Рабочие регулировки
Мы рекомендуем использовать прибор на уставке **P**. На этой уставке нужная степень измельчения (от грубого до тонкого) мяса, лука, сухофруктов,

сельдерея, рыбы и т. д. обычно достигается через 15 – 30 секунд.

Приготовление пюре
Налейте в чашу не более 1 л холодной жидкости (напр., супа). Убедитесь, что температура жидкости не превышает 80 °C.

- Всегда начинайте обработку на уставке скорости **I**; если потребуется, увеличьте скорость до уставки **II**.

Замешивание теста

- Присоедините приводной вал к приводу.
- Установите чашу ручкой вправо и поверните ее для фиксации по часовой стрелке до совмещения символа замка и метки в форме треугольника.
- Присоедините удлинитель приводного вала к приводному валу.
- Присоедините тестомешалку к приводному валу так, чтобы она почти касалась дна чаши.
- Установите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она защелкнулась на месте.
- В целях безопасности всегда используйте соответствующий толкатель для подачи продуктов в загрузочный лоток. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочном лотке.

Примечание.

- Положите в чашу ингредиенты; для 700 г теста требуется примерно 400 г муки и 290 мл воды.
- При приготовлении теста прибор не должен работать без перерыва более 1 минуты, после чего ему следует дать остыть в течение 1 минуты. Максимальное количество таких циклов должно быть не более пяти, после чего нужно дать прибору полностью остыть.

Рабочие регулировки

- Всегда начинайте замешивание на уставке скорости **I**; если потребуется, увеличьте скорость до уставки **II**.
- Тесто готово, когда оно превратится в однородный комок.

Нарезка ломтиками и натирание

- Присоедините приводной вал к приводу.
- Установите чашу ручкой вправо и поверните ее для фиксации по часовой стрелке до совмещения символа замка и метки в виде треугольника.
- Вставьте нужную насадку в держатель и нажмите на нее, чтобы она защелкнулась на месте.
- Присоедините держатель насадки к приводному валу.
- Установите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она защелкнулась на месте.
- В целях безопасности всегда используйте толкатель для закладывания продуктов в загрузочный лоток. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочном лотке.
- **Обязательно включайте прибор перед закладыванием ингредиентов в загрузочный лоток**.
- Не закладывайте более 1 кг продуктов. При обработке большего количества продуктов опорожняйте чашу время от времени.

Функции и рабочие уставки

Насадка для шинкования	Функция	Скорость
Ломтерезка	Нарезка толстыми ломтиками (например, огурцов, моркови, картофеля)	**II**
Терка	Натирание сырых овощей или сырой вегетарианской пищи (например, моркови, огурцов, кабачков)	**II**

Насадка-блендер

- Установите на прибор кувшин блендера ручкой вправо и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке до совмещения символа замка с меткой в виде треугольника.
- Положите в кувшин блендера ингредиенты и закройте крышку.
- Чтобы добавить ингредиенты во время работы прибора, необходимо извлечь пробку из крышки, повернув его против часовой стрелки.
- После использования блендера выключите прибор и снимите чашу, легонько повернув ее против часовой стрелки.
- **Предупреждение!** Не включайте блендер с пустым кувшином. Не кладите в него только сухие ингредиенты, такие как орехи, миндаль и т.д.
- **Максимальное наполнение**:
  - 1,5 литра жидкости или
  - 300 г фруктов или готовых овощей.

Рабочие уставки

- Для мягких фруктов и готовых овощей выберите уставку скорости **I-II** или импульсный режим (**P**).
- Для обработки более твердых фруктов используйте уставку скорости **II** или импульсный режим (**P**).

Работа в кратковременном режиме

При использовании блендера помните, пожалуйста, о том, что этот прибор предназначен для работы только в кратковременном режиме, то есть он не должен работать более 60 секунд подряд. После этого прибор нужно выключить и дать ему остыть, после чего возобновить работу.

Чистка и общий уход

- После использования выключите прибор, выньте вилку из розетки и дождитесь полной остановки двигателя.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Корпус можно протереть слегка увлажненной безворсовой тканью.
- Сразу же после использования все части насадок необходимо тщательно промыть в горячей воде с мягким моющим средством.
- Не мойте насадки в посудомоечной машине.
- Не используйте для чистки абразивные или сильные моющие средства.
- **Предупреждение!** При очистке ножа-измельчителя и других насадок, помните, что у них острые края, которые могут быть чрезвычайно

опасными.
- Всегда храните нож-измельчитель в защитном пластиковом чехле.
- Для удаления остатков пищи из чаши используйте только деревянную или пластиковую лопатку.

Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца оборудования.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel. : 009821 - 77616767
Fax : 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel
Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia
Videoellettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska
SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Auferma
Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3
4410 455 Arcozelo
Tel.: 022/616 7300
Fax: 022/616 7325
auferma@auferma.pt

Russian Federation
Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20^{E}
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic
PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2012

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-333
information@severin.de

I/M No.: 8757.0000

www.severin.com